



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU KALAMAR DOLMASI

200 gram somon filetosu

3 çorba kaşığı krema

2 adet kalamar

Tuz

Karabiber

Salata için:

3 diş sarımsak

1 çorba kaşığı kapari

2 adet domates

1 adet dolmalık biber

1 adet kırmızıbiber

4 yaprak fesleğen

6 yaprak roka

1 çorba kaşığı zeytinyağı

3 çorba kaşığı limon suyu

Tuz

Dereotu

Somon filetosunu krema ile birlikte blendırdan geçirin. Tuz ve karabiberini ekleyin. Hazırladığınız püreyi krema sıkacağına doldurun. Çiğ kalamarların içine doldurun. Kalamarların ağzını bir kürdan batırarak, kapatın.

Dolmaları ızgarada arkalı önlü pişirin.

Uzunlamasına 3 eşit parçaya keserek, servis tabağına yıldız şeklinde yerleştirin. Salata için, küçük küçük kesilmiş sarımsakları, ince doğranmış yeşil ve kırmızı biberleri, domatesi, çorba kaşığı kapariyi, fesleğen ve roka yapraklarını karıştırın. Üzerine limon suyu ve zeytinyağı dokun. Tuzunu ayarlayın, ince kesilmiş dereotu serpin.

Servis tabağına yıldız şeklinde yerleştirdiğiniz kalamar dolmasının üzerine hazırladığınız salatadan koyun. Servis yapın.