



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU KANAPE

1 paket hazır deniz somonu
125 gr yumuşak tereyağı
2 diş sarımsak
6 sap maydanoz
2 adet defne yaprağı
2 yemek kaşığı limon suyu
6 dilim kızarmış ekmek
Tuz
Karabiber

Kaynayan suya 2 adet defne yaprağı koyun ve açık deniz somonunu 15 dakika kadar haşlayın. Daha sonra ayrı bir yere alıp soğumaya bırakın.

Rondoya sarımsakları, maydanozu, yumuşatılmış tereyağı, limon suyunu, somonları ve baharatlarını katıp iyice karıştırın.

Servis tabağına kızarmış ekmekleri yerleştirin. Üzerlerine hazırladığınız harctan sürüp servis yapın.

