



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SOMON BALIKLI KREP

2 Çorba Kaşığı Un  
1 adet Yumurta  
1 tutam Karabiber  
4 Çorba Kaşığı Süt  
150 gr Füme Somon  
4 Çorba Kaşığı Süt Kreması  
1 adet Salatalık  
2 Tatlı Kaşığı Limon Suyu  
4 Çorba Kaşığı margarin  
1 Demet Dereotu  
50 gr Havyar  
1 tutam tuz

Un, süt ve yumurtayı ve 2 kaşık yağ ile karıştırın. Oluşturduğunuz hamuru 30 dakika kadar dinlendirin Yapışmaz bir tavada yağ ısıtın ve iki tane krep pişirin. Kreplerin soğumasını bekleyin.

Füme somonları eşit olarak kreplerin üzerine yayın. Kenarlarında boşluk kalmasına dikkat edin. Süt kremasını ve kalan yağımızı tuz karabiberle tatlandırın. Kremayı somonların üzerine sürün. Krepleri rulo yapıp alüminyum folyo ile kaplayın. 45 dakika buzlukta bekletin.

Salatalığı yıkayıp kabuğunu soymadan dilimleyin. eritilmiş yağ, limon suyu, tuz ve karabiberden bir marinat oluşturun.

Dereotunu yıkayıp ayıklayın. Sap kısımlarını kesip kalan kısımlarını ince ince kıyın. Krep rulolarını dokuz ince dilim halinde doğrayın. Tabaklara üçer dilim yerleştirin. Marinatı üzerinde gezdirin. Dereotu, salatalık, havyarla süsleyin.