



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU MAKARNA SALATASI (İTALYA)

MALZEMELER

Penne makarna:300gr
Hardal sos:50gr
Worcestershire sos:20gr
Kuşkonmaz:300gr
Somon balığı:200gr(salamura ve fleto)
Biber:1ad(küp doğranmış)
Soğan:1ad(ince kıyılmış)
Sos
Lor peynir:75gr
Limon:1ad(suyu)
Acı biber sosu:3damla
Dere otu:1/2(ince kıyılmış)
Domates:15(çeri domates)
Salatalık:3ad

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı haşlayın süzdürün soğutun.
Hardal sosu makarnayla karıştırıp bir yerde bekletin.
Buharlı pişiricide kuş konmazaları pişirin ve küçük parçalar halinde doğrayın.
Soman balığınızı bir kaba koyun. Diğer salata malzemelerini ekleyip güzelce karıştırın.
Dereotu dışındaki sos malzemeleri blendırda püre yapınız.
Dereotunu sos malzemesine ekleyip güzelce karıştırın.
Soso balıkların üzerine döküp harmanlıyalım.
Üzerini örtüp buz dolabına koyalım.
Çeri domateslerimizi ortadan ikiye bölelim, salatalıkları doğruyalım.
Somon salatasını tabağımızın ortasına koyup kenarlarını domates ve salatalıkla süsleyin.