



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU TARTAR

500 gram Norveç somon fileto
1 küçük salatalık
1 yemek kaşığı Dijon hardalı
1.5 yemek kaşığı taze dereotu
1 tutam tuz
1 adet limon
1 adet marul yaprağı
1 adet baget
Kırık buz

Somonu küçük küpler halinde doğrayın. Salatalığın kabuklarını soyun ve ince ince doğrayın. Somon küplerini, hardalı ve dereotunu bir kasede karıştırıp 1 saat dinlendirin. Bir marul yaprağını buzların üzerine koyun. Marulun üzerine de tartarı dikkatlice yerleştirin. Birkaç damla limon suyu sıkıp ince dilimlenmiş baget ekmeğiyle servis edin.

