



SOMONLU YOĞURTLU SALATA

200 gr somon fileto
75 gr somon füme
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
yarım adet limon suyu
60 gr sana klasik(yumuşak)
2 tatlı kaşığı yaban turbu (püre)
1 tatlı kaşığı dereotu
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Somon filetoyu fırına girebilecek bir kaba alıp üzerini alüminyum folyo ile kapatarak 170 derecelik ısıtılmış fırında 6-7 dakika arası pişirin.

Oda ısısına gelince çatal ile parçalara ayırın.

Kalan bütün malzemeyi somonu fazla zedelemeyen karıştırın.

Buzdolabında 1-2 saat soğuttuktan sonra kızarmış ekmeğin dilimi ile veya kanepenin şeklinde servis edin.

