



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SOMON BALIĞI SALATASI

- 4 parça somon dilimi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı çörekotu
- 1 yemek kaşığı zencefil
- 1 tutam karabiber ve deniz tuzu
- 4 yaprak marul
- Bir kaç yaprak roka
- 1 tutam dere otu
- 1 adet domates
- 1 çorba kaşığı ançuez ezmesi

Zeytinyağı, zencefilli ve ançuez ezmesini küçük bir kap içinde birleştirin. Somonları yıkayıp zencefilli karışıma buluyoruz. Sonra üzerine karabiber, tuz, çörekotu ve susamı sürüyoruz. Önceden ısıtılmış fırının en yüksek derecesinde pişiriyoruz. Diğer tarafta yeşillikleri ince bir şekilde kıyıp salata tabağına alıyoruz. Üstüne somonu yerleştirip domateslerle süslüyoruz.

