



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAM BUĞDAY EKMEKLİ SOMON KANEPE

- 1 paket somon
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 diş sarımsak
- 6 dal maydanoz
- 2 adet defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 4 dilim tam buğday ekmeği
- 1 tutam tuz-karabiber

Kaynayan suya 2 adet defne yaprağı koyun ve somonu 15 dakika kadar haşlayın. Daha sonra ayrı bir yere alıp soğumaya bırakın.

Rondoya sarımsakları, maydanozu, margarini, limon suyunu, somonları, defne yaprağını ve baharatlarını katıp iyice karıştırın.

Servis tabağına kızarmış ekmekleri yerleştirin. Üzerlerine hazırladığınız harctan sürüp servis yapın.

