



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KURU ÜZÜMLÜ SOMON

- 2 parça somon
- 1 tane ayva
- 1 tane portakalın rendelenmiş kabuğu (mandalina veya limon kabuğu da olabilir)
- 25 gram sıvı yağ
- Yarım çay bardağı kuru üzüm
- 6 yaprak pazı
- 100 ml krem peynir
- Yarım paket krema
- Yarım çay bardağı süt

Ayvanın kabuklarını soyup küp şeklinde dilimleyin. Tavaya yağı alıp ısıtın. Ayvaları ilave edip 2 dakika soteleyin. Bol suyla yıkayıp süzdürdüğünüz pazı yapraklarını iri doğrayıp ayvaya ilave edin. Somon dilimlerini tavaya alın. Somonların her iki tarafını da pişirin. Tuz ile tatlandırıp, kuru üzümleri ilave edin. Kreması için krem peyniri krema ve süt ile birlikte tavaya ilave edin. Birkaç dakika pişirin. Üzerine rendelenmiş portakal kabuklarını serpererek sıcak servis yapın.



Fotoğraf "melda özer" tarafından gönderildi. 26.12.2019