



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMAFISTIKLI-ROKALI FÜME SOMON BALIĞI

Malzemeler :

Füme somon 250 Gr

Komili Sızma Zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Dolmalık fıstık 2 Yemek Kaşığı

Roka 1 Demet

Limon 1 Adet

Kuru soğan 1 Adet

Sarımsak 3 Diş

Kapari çiçeği 1 Yemek Kaşığı

Tuz-çekilmiş karabiber

YAPILIŞI:

1- Rokaları ayıklayıp, doğrayın.

2- Kuru soğanı piyazlık doğrayın, sarımsakları kıyın.

3- Limonun kabukları rendeleyin veya şerit şerit soyacak ile çıkarın.

4- Yayvan bir tencerede Komili Sızma zeytinyağını kızdırıp, içine dolmalık fıstıkları ilave edip, kavurun. Fıstıklar kavrulunca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

5- En son olarak tuz-çekilmiş karabiber ile tatlandırın.

6- Servis tabağının altına kıyılmış rokaları koyun. Üzerine soğanlı harcı yayıp, Füme somon balıklarını katlayarak üzerine dizin.

7- En son olarak üzerine kapari çiçeklerini ve limon kabuğu rendesini serpip, servis edin.