



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOMON KÖFTE

25 Gr Sana Klasik
400 gr patates
3 Tatlı Kaşığı limonsuyu
2 Diş dövülmüş sarımsak
7 Dal taze soğan
1 Tatlı Kaşığı tuz
3 Tatlı Kaşığı kapari
1 Adet RENDELENMİŞ KURU SOĞAN
2 Adet yumurta
750 gr somon

Somonları yıkayıp, 1 bardak su ilavesiyle haşlayın.İlindikten sonra dikkatlice kılçıklarını temizleyin.Başka bir tencerede de patatesleri haşlayın.İyice haşlayıp, çatalla ezin.Derin bir kaseye tiftilmiş somon + patates + taze soğan + tuz +limonsuyu +sarımsak +yumurta 'yı koyup, önce çatalla karıştırın.İyice karışan harçtan elinize alıp, ceviz büyüklüğünde toplar yapın.Tepsiye yağlı kağıt serip, üzerilerine margarin parçaları sürüp, kapari taneleriyle süsleyin.Fırını 200 dereceye ayarlayıp, üzeri kızarana kadar fırınlayın.Sıcak servis yapın.