FÜME SOMON SARMALARI

16 küçük koçanlı mısır
3 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
bir tutam taze çekilmiş karabiber
60 g beyazpeynir
125 g füme somon (her biri yaklaşık 5X7,5 cm boyutlarında kesilmiş 16 ince dilim)
16 ince taze soğan yaprağı
limon dilimleri (süsleme için)

Bir tencereye 2,5 cm yüksekliğinde su koyup, ateşe oturtun. Tencerenin üstüne, tencerenin içine oturacak genişlikte delikli ve tencerenin dibinden en az 4 - 5 cm yüksekte kalacak bir kap koyup (ya da tencerenin üstüne tam oturacak delikli ve üstü kapaklı bir kap kullanın), tenceredeki su kaynamaya başlayınca üstündeki kaba mısırları yerleştirerek, tenceredeki suyu, mısırlar buharla iyice yumuşayana kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynatmaya devam edin. Kabı ve tencereyi ateşten alıp, mısırları geniş bir tabağa çıkararak bir kenarda soğumaya bırakın. Beyazpeyniri, dereotunu, karabiberi bir kâseye koyup, iyice karıştırın. Her füme somon dilimine bu karışımdan biraz serpip, füme somon dilimlerini mısır koçanlarına sararak, birer taze soğan yaprağıyla bağlayın. Sarmaları geniş birtabağa dizip, limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27990 • adı:Füme Somon Sarmaları • gönderen:figüran • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:20