



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI SOMON

Malzeme:

6-7 dilim somon füme

1 kg ıspanak

5 adet yumurta

4 orba kaşığı Bizim Mutfak Buęday Nişastası

1 orba kaşığı Bizim Mutfak Un

1 ay kaşığı Karabiber

1 tatlı kaşığı Tuz

1 tatlı kaşığı labne peyniri

2 orba kaşığı Bizim Mutfak Mayonez

1 orba kaşığı yoğurt

İspanakları yıkayıp, kağıt havlu ile suyunu alın. Mutfak robotunda ekin. Bir kaptaki un, tuz, karabiber ve nişastayı harmanlayın. Başka bir kaptaki labne peyniri, yoğurt ve mayonezi karıştırın. Yumurtaları çırpın. ırdığınız yumurtalara ıspanak püresini ilave ederek ırpıma devam edin ve harmanladığınız unlu karışımı da ekleyin. Bu karışımı yağlı kağıt ile kapladığınız fırın tepsisine ince bir tabaka halinde yayın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumasını bekleyin. Hamur soğuyunca tezgahın üzerine alıp üzerine önceden hazırladığınız labneli karışımı sürün. Füme somon dilimlerini düzenli bir şekilde yerleştirin. Rulo şeklinde sardıktan sonra alüminyum folyo ile kaplayın ve buzdolabında bir gece bekletin. Folyodan çıkartıp bir parmak kalınlığında dilimleyerek servis yapın.