



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI SOMONLU KANEPELER (MİKRODALGA)

250 g somon filetosu (deri ve kılçıkları temizlenmiş)
2 yumurtanın akı
175 g dil ya da pisi filetosu (derisi soyulmuş)
2 çorba kaşığı lor peyniri
1 küçük tatlı kırmızıbiber (birçok yerinden çatalla delinmiş)
175 g ıspanak yaprağı (sapları ayıklanıp, yıkandıktan sonra süzdürülmüş)
6 kepekli tost ekmeği dilimi

Somonu blendera koyup, karıştırdıktan sonra, 1 yumurta akı katıp, bir kâseye boşaltın. Pisi filetosunu da blenderda karıştırıp, öbür yumurta akını ekleyerek başka bir kâseye boşaltın. Her kâseye birer çorba kaşığı lor peyniri katıp, kâseleri buzdolabına kaldırın.

Tatlı kırmızıbiberi kâğıt mutfak havlusu ya da kâğıt peçete üstünde, % 100 ısıtılmış fırına verip, her dakikada bir çevirerek 4 dakika pişirin. Sonra fırından alıp, küçük bir kâseye koyun ve kâsenin üstünü plastik film örterek bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca derisini soyup, çekirdeklerini çıkardıktan sonra, 12 baklava biçimi parçaya bölerek bir kenara bırakın.

İspanak yapraklarını büyük bir kâseye koyup, üstünü plastik filmle örterek, % 100 ısıtılmış fırında 4 dakika pişirin. Kâseyi fırından alıp, ıspanakları, yaprakların kırıl-mamasına özen göstererek bir süzgeçte süzdürün. 6 yumurtalık 2 yumurta kabının oyuklarına plastik film döşeyip, pisiballıklı karışımı üstlerine bölüştürerek, yüzeyleri parmağınızla düzleştirin. İspanak yapraklarını 12 eşit bölüme ayırıp, her birini pisiballığı karışımlarının üstüne yerleştirin. Üstlerine kalınca bir tabaka somonlu karışım sürüp, yumurta kaplarını ayrı ayrı, % 100 ısıtılmış fırına yerleştirerek balıklı tabaka parmakla dokunulduğunda iyice sertleşinceye kadar (1 -1,5 dakika) pişirin. Bu arada ekmek dilimlerini kızartıp, 4,5 cm çapında yuvarlak ve düz bisküvi kalıbıyla 12 yuvarlak (her dilimden 2 parça) parça kesin.