



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI SOMON SARMA

1 paket somon füme
500 gr. kuşkonmaz
4 adet yumurta sarısı
240 gr. tereyağı
3 yemek kaşığı portakal suyu
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Sos için tereyağını 8 parçaya ayırın. Küçük bir kaba yumurta sarısı, portakal suyu ve 2 parça sanayağını koyun. Tereyağı eriyinceye kadar kabın altına, sıcak su bulunan başka bir kap koyup, benmari şeklinde ısıtın. Kalan 6 parça tereyağını sırayla ekleyerek karıştırmaya devam edin. Hepsi bitince bir çay kaşığı kırmızı pul biber ekleyin. Servis yapıncaya kadar sıcak suyun üzerinde tutun. Somon fümeyi parçalara ayırın. Buharda 30 dakika pişirdiğiniz kuşkonmazları ortadan ikiye bölüp somon parçacıklarının içine yerleştirin ve somonu sarın. Tabağa alıp yanında sos ile servis yapın.



Fotoğraf "efem" tarafından gönderildi. 23.04.2015