



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LAHANALI SOMON GRATEN

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

600 gr. Som balığı filetosu  
1 küçük Milano lahanası (yaklaşık 600gr.)  
20 gr. Tereyağ, yumuşak  
500 gr. Patates  
Karabiber  
Tuz  
300 gr. Otlı-Crème fraîche  
2[?]3 çay kaşığı Turp rendesi  
80 gr. Gouda peynir, rendelenmiş  
80 gr. Beyaz Ekmek

Lahanayı temizleyin, dörde bölün, şerit halinde kesin. Tereyağını tavada kızdırın, lahanayı ilave edin ve çevirerek yaklaşık 15 dakika hafifçe kızartın.

Patatesleri soyun, dilimleyin ve 5 dakika haşlayın.

Somonu yıkayın, kağıt havlu ile ıslaklığını alın, yaklaşık 2 cm genişliğinde şeritler halinde kesin, limonlu karabiber ve tuzla lezzetini zenginleştirin. Otlı-Crème fraîche sosunu, turpu ve peyniri karıştırın.

Lahana ve patatesleri karıştırın, bir sufle kabına koyun ve somon şeritlerini üzerine dağıtın. Beyaz ekmeği küp küp kesin ve Crème fraîche ile karıştırın. Bu ekmek peynir karışımını sufle üzerine dağıtın ve pişirin.

---