



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI SOMON SARMA

250 gram somon filetosu
5 dilim çemensiz pastırma
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
5 adet kürdan

1. Somon filetoyu buzdolabı poşeti içine yerleştirin. Et döveceğiyle üzerine vurarak somonu inceltin.
2. Somonu ikişer santimlik şeritler halinde kesin.
3. Pastırma dilimlerini uzunlamasına ortadan ikiye bölün.
4. Bir somon şeridini alıp içine iki tane ince pastırma şeridini ucuca yerleştirin.
5. Sıkıca sararak rulo yapın. Ruloyu kitleyecek şekilde kürdanı saplayın.
6. Üzerini kapatıp ruloları buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.
7. Kapaklı tavaya somonlar yapışmasın diye margarin koyun. Orta-harlı ateşte kapağı kapalı olarak somonları pişirin. Ara sıra somonları çevirin ki her yanı kızarsın.
8. Kürdanları çıkarın. Sebze ile sıcak servis edin.

