



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMAYA SARILI KUŞKONMAZLI SOMON

2/3 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı mayonez
4 adet somon
2 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı ince doğranmış soğan
2 diş ince doğranmış sarımsak
1 çay kaşığı ucuyla toz karanfil
1 yemek kaşığı parmesan peyniri
1 tatlı kaşığı dijon hardal
1 çay kaşığı kuru defne
1 yemek kaşığı taze frenk soğanı
1 adet yumurta akı
Yarım demet taze kuşkonmaz
500 gr pastırma

Bir tavada, tereyağı ve hindistancevizi yağını ekleyip eritin, somonları önlü arkalı pişirin. Somonları blendırdan geçirin, buzdolabına kaldırıp ve soğumaya bırakın.

Başka bir tavada, tereyağını eritip sarımsak ve soğanı ekleyin biraz pişirin ve pişen soğanların üstüne yumurta akı, çam fıstığı, parmesan peyniri, hardal, ve mayonezi kuru defneyi toz karanfili ilave edin iyice karıştırın ve altını kapatıp soğuk somonları katın karıştırıp tekrar buz dolabına kaldırın bir saat kadar dinlendirin.

Uzun şeritler halinde kesilmiş pastırmaları tezgaha serin, somonlu harçtan bir kaşık koyun yanına kuşkonmaz ekleyin ve ince kıyılmış taze frenk soğanını serpin ve sıkıca rulo yapın. Yağlanmış tepsiye bu ruloları dizin, üzerine fırça ile tereyağı sürüp 15-20 dakika kadar 375 dereceli fırında pişirin.