



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MADALYONLARINDA FÜME SOMON

Esin Yalman

2 adet patates
1-2 çorba kaşığı sıvı yağ
3-4 çorba kaşığı Pınar Labne peyniri
1 dal dereotu
1 adet taze soğan
tuz
karabiber
1 dilim füme somon

Patatesleri soyup rendeleyin ve biraz tuz ve karabiber ile tatlandırın, eğer sulandıysalar bir mutfak havlusu içine sarıp sıkarak suyunu alın. Somon dilimini ince şeritler halinde kesin. Rendelenmiş baharatlanmış patateslerden birer çorba kaşığı kadar alıp tavada kızdığınız yağda dikkatlice yuvarlak madalyonlar halinde iki tarafını da kızartın. Servis tabağına aldığınız patates madalyonlarının üzerine birer tatlı kaşığı labne ve onun üzerine rulo haline getirilmiş bir parça somon yerleştirin. Son olarak ince kıyılmış dereotu ve taze soğan ile süsleyip servis yapın.