



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ SOMON

4 dilim somon balığı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1'er çay kaşığı tuz karabiber
4 adet patates

Püre Somon dilimlerini yağlayıp, tuz ve karabiberle ovun. Bir fırın tepsisine yağlı kâğıt serip somon dilimlerini yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verip 20 dakika pişirin.

Diğer tarafta patatesleri soyup iri küpler halinde doğrayın. Bir tencereye koyup üzerini geçecek şekilde su ilave edin. Tuz ekleyip patatesler yumuşayana kadar haşlayın. Haşlama suyundan 1 çay bardağı kadarını ayırın. Kalan suyu süzün.

Patatesleri ezerek püre haline getirin. Ezerken azar azar haşlama suyundan ekleyerek kıvam almasını sağlayın. Tadını kontrol edip gerekirse biraz tuz ekleyin.

Patates püresini tabaklara paylaşın. Üzerlerine birer dilim pişmiş somon yerleştirip sıcak servis yapın.