PATATESLİ SOMON (FRANSA)

MALZEMELER
2 iri boy patates (1/2 cm. kalinliginda halkalar halinde kesilmis)
8 çorba kasigi tereyağı (120 gr.)
1/2 kg. somon file (halka kestiginiz patateslere uygun sekilde 2 1/2 cm. kalinliginda kesilmis)
4 dis sarmisak
1/2 su bardagi rende kasar peyniri (100 gr.)
4 çorba kasigi dereotu
Tuz, taze ögütülmüs karabiber
1/3 su bardagi krema (100 ml.)
3 çorba kasigi maydanoz ve 2 çorba kasigi dereotu
2 dilim beyaz tost ekmegi (ekmek kizartma makinesinde kizartilmis)

YAPILIŞ TARİFİ
Firini 200 °C`de isitin. Patates halkalarini fritözünüzde hafif renk degistirinceye kadar (170 °C`de 2 dk.) kizartin. Kagit havluyla yagini alin. Firin tepsisini tereyağının yarisi ile yaglayin. Tepsiye önce kizarmis patates dilimlerini, sonra parça kesilmis somon dilimlerini dizin. Üstüne kremanin yarisini ve dereotunu ekleyin. Tekrar patates dilimlerini dizin. Kalan tereyağını, patates dilimlerinin üstüne findik büyüklügünde parçalar halinde koyun. Tepsiyi folyoyla kapatip 15 dk. kadar firinda pisirin. Bu arada tost ekmeklerini, ekmek kizartma makinesinde hafif pembelesinceye kadar kizartin. Kizarmis ekmekleri, sarmisak, maydanoz, tuz ve biberle, ekmekler çok küçük parçalar haline gelene kadar robotun ana haznesinde ögütün. Tepsiyi firindan alip bu karisimi patateslerin üstüne dökün ve üstünü kapatmadan 10-15 dk. kadar, kitir olana dek pisirin. Firindan çikmadan birkaç dakika önce kalan kremayi ve kasar peynirini üstüne dökün. Kasar peynirleri eriyene kadar firinda tutun.

© lezzetler.com tarif no:4440 • adı:Patatesli Somon (Fransa) • gönderen:Baharat • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:22