



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SOMON GÜVEÇ

Malzeme:

600 gram fileto somon
90 gram parmesan peyniri
1 adet yumurta
200 gram krema
60 gram Teremyağ
1 su bardağı balık suyu
400 gram haşlanmış patates
1 demet dereotu

Patateslerin kabuklarını soyup ince halkalar şeklinde dilimleyin. Dereotunu kıyın. Somonları 25 gramlık madalyonlar halinde doğrayın. Yuvarlak güveç kaplarının en altına patates dilimleri yayın. Üzerine somon dilimlerini yerleştirin. En üst kısmı tekrar patates dilimleri ile kaplayın. Teremyağı ve dereotunu güveçlerin üzerine dağıtın. Bir çırpma kabında krema, yumurta ve balık suyunu çırpıp, tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımı güveçlere eşit miktarda dağıtın. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika, üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.