



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SOMON

2 adet patates
8 çorba kaşığı tereyağı
Yarım kg. somon file
4 diş sarımsak
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet dereotu
Tuz
Karabiber
1/3 su bardağı krema (100 ml.)
Yarım demet maydanoz
2 dilim beyaz tost ekmeği

Fırını 200 derecede ısıtalım. Patatesleri yarım cm. kalınlığındaki halkaları fritözde hafif pembeleşinceye kadar kızartalım. Kağıt havlu üzerine alalım. Fırın tepsisini tereyağının yarısı ile yağlayalım. Tepsiyi kızarmış patatesleri, halka halka kestiğimiz somon dilimlerini dizelim. Üstüne kremanın yarısını ve dereotunu ekleyelim. Tekrar patates dilimlerini dizelim. Üzerine kalan tereyağını parçalar halinde koyup tepsiyi folyoyla kapatıp 15 dakika fırında pişirelim. Bu arada tost ekmeceklerini, hafif pembeleşinceye kadar kızartalım. Kızarmış ekmecekleri, sarımsak, maydanoz, tuz ve biberle, ekmecekleri küçük parçalar haline gelene kadar robotta öğütelim. Tepsiyi fırından alıp bu karışımı patateslerin üstüne dökelim ve üstünü kapatmadan 15 dakika kadar, ktır olana dek pişirelim. Fırından çıkarmadan önce kalan kremayı ve kaşar peynirini üstüne döküp, peynirler eriyene dek pişirelim. Daha sonra da servis yapalım.