# PIRASALI SOMON

6 adet pırasanın beyaz kısımları
3-4 adet patates
8 dilim somon
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 paket krema
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tane karabiber
Tuz
Karabiber

Pırasayı temizleyip doğrayın. Patatesleri halka halka doğrayın. Bir fırın kabını yağlayıp patatesleri hafifçe üst üste gelecek şekilde dizin. Üzerine zeytinyağı gezdirip, tuz ve karabiber serpin. Pırasayı patateslerin üzerine yayın. Yeniden zeytinyağı gezdirip tuz ve karabiber serpin. Somon dilimlerini en üste koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişmeye bırakın. Krema, süt ve tane karabiberi karıştırın. Fırındaki somonun rengi dönünce çıkarıp üzerine kremayı yayın. Yeniden fırına verin. Üzeri kızarana dek pişirip servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.02.2015

© lezzetler.com tarif no:69412 • adı:Pırasalı Somon • gönderen:vizyon • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:28