



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KREPTE SOMON (ÇİN)

4 kişilik

250 g uzun ya da kabuklu pirinç,

350 g rendelenmiş çiğ patates,

6 yumurta sarısı,

tuz,

biber,

kızartma yağı,

200 g taze krema,

4-6 dilim füme somon balığı,

1 kutu (50 g) havyar,

1 bağ soğancık

Pirinci pişirin, patates rendesi, yumurta sarısı, tuz ve biber ile karıştırın. Yağı bir tavada kızdırın ve 16 küçük krep kızartın. Kreplerin üstüne 1'er çorba kaşığı taze krema, bir parça balık ve havyar koyun, kıyılmış soğancık ile garnitür yapın.