



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİCOTTA VE SOMON FÜMELİ FLAN

12 gr. yaprak jelatin
50 gr. parmesan peyniri
100 gr. krema
200 gr. somon fûme dilim
2 yemek kaşığı yağ
400 gr. ricotta peyniri
10 dal fesleğen
Tuz
Karabiber

Yaprak jelatinleri soğuk suda 10 dakika bekletin. Bir tavada margarini eritin, kremayı ekleyin, jelatinlerin suyunu sıkarak onlarıda ekleyin. Parmesanı rendeleyip ekledikten sonra pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra ricotta, fesleğen, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

18-20cm çapında bir kalıbı kenarlarından dışarı taşacak şekilde streç filmle kaplayın. Üzerini somon fûmenin yarısıyla (100gr) kaplayın. Üstüne hazırladığınız karışımın yarısını döküp düzgünce yayın. Kalan somonuda karıştırıp ekleyin. Karışımı en üste dökün. Kalıptan taşan streç filmle üzerini düzgünce kapatın. Buzdolabında en az 3 saat dinlendirin.