



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON BURGER

2 adet hamburger ekmeđi
2 yemek kaşığı galeta unu
1 yemek kaşığı mayonez
2 dal taze soğan
350 gr somon fileto
Yarım çay bardağı ince kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet soğan
1 adet domates
Yarım demet Roka
Tuz
2 su bardađı su
Kızartma yağı

Somon balığını tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave edin ve kısık ateşte yumuşayınca kadar haşlayın.

Balığın kılçıklarını ayıklayın ve mutfak robotunda püre haline getirin.

Üzerine galeta unu, maydanoz, limon suyu, mayonez ve tuzu ekleyip karıştırın.

Taze soğanları temizleyip ince doğrayın ve karışıma ekleyin.

Hazırladığınız bu karışımı buzdolabında 25 dakika bekletin.

Bekleme süresinden sonra karışımın iki yuvarlak yassı köfte yapın.

Galeta ununa bulayın.

Tavada yağı ısıtıp hazırladığınız bu köfteleri önlü arkalı olarak kızartın.

Soğanın kabuklarını soyun ve halka şeklinde doğrayın.

Domatesi yuvarlak kesin.

Hamburger ekmeklerinin arasına somon köftesini, rokayı, domates ve soğan dilimlerini yerleştirip servis edin.

