



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON BURGER

400 g Derişiz Somon Fileto
1 Diş Sarımsak, kıyılmış
1 Çay Kaşığı Tuz
1/2 Çay Kaşığı Karabiber
Kızartma Yağı
4 Adet Sandviç Ekmeğı
Yıkanmış, Temizlenmiş Marul Salatalık ve Domates Dilimleri
4 Çorba Kaşığı Krem Peynir
1 Çorba Kaşığı Krema

Somon filetolar ince kıyılır veya çok ince olmamak kaydıyla makinede çektilir. Sarımsak, tuz ve karabiber ilave edilir. 4 adet yassı köfte haline getirilir. Köfteler altın rengini alıncaya kadar her iki tarafı da 2-3 dakika yağda çevrilerek pişirilir.

Sandviç ekmekleri ikiye kesilerek tavada kızartılır, içine dilimlenmiş salatalık ve domatesler ile somon köfte yerleştirilir.

İsteğe bağılı olarak; Krem peynir ve krema karıştırılarak somon köftenin üzerine bir çorba kaşığı eklenebilir. Salatalık dilimleri ve mini domatesler ile servis edilir.



Fotoğraf "navteks" tarafından gönderildi. 03.09.2020