



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU KİŞ

125 Gr Sana Hamurışı
100 gr Parmesan Peyniri
1 Tutam karabiber
2 Adet Yumurtanın sarısı
200 ml krema
1 Tutam tuz
500 gr somon fileto
0,5 Çay Kaşığı tuz
Biraz dereotu
2 Yemek Kaşığı soğuk su
1 Su Bardağı un
3 Yemek Kaşığı dereotu
2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
3 Adet yumurta
4 Adet kabak

Un, tuz ve margarini yoğurun. Suyu ilave edip tekrar yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Suyu kaynatın. Somon filetoyu kaynayan suya atıp, ocağın altını kapatıp soğumaya bırakın. Yumurta ve kremayı karıştırın. Küçük parçalara ayırdığınız somonu karışıma ilave edip, dereotu, tuz ve karabiberi ekleyin, ezmeden karıştırın. Fırını 190 dereceye ayarlayın. Hamuru kiş kalıbına yayıp 15 dakika daha buzdolabında bekletin. Çatalla birkaç yerinden delerek 20 dakika pişirin. Fırından alıp somonlu karışımı üzerine yayın. Rendelenmiş parmesan peynirini serpiştirin. Fırının ısısını 175 dereceye düşürün. 25 dakika pişirip fırından alın. Kabakları sebze soyacağı ile dilimleyin. Zeytinyağı ile tavada 5 dakika pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip 5 dakika daha pişirin. Kabakları kişinin üzerine yerleştirip kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis yapın. Somonlu kiş artık hazır.