SOMONLU PATATESLİ TART

150 gr tereyağı
8 adet orta boy patates
500 gram somon balığı
1 su bardağı kaşar peynir
1 tatlı kaşığı hardal
1 adet limonun suyu
1 dal kereviz sapı
2 adet orta boy havuç
5-6 dal dereotu
Bolca taze çekilmiş karabiber
Yeteri kadar deniz tuzu

Patatesleri küçük küpler halinde doğrayın ve bol tuzlu suda haşlayın. Haşlanmış patatesleri iyice süzün ve birkaç dakika kurumasını bekleyin. Patates ezici ile püre haline getirdikten sanra bolca karabiber ve tereyağı ile harmanlayarak kenarda bekletin.
Patatesleri hazırlarken somonları buharda 5-6 dakika kadar pişirin. Biraz soğuduktan sonra derisini ve varsa kılçıklarını temizleyin. Birer lokmalık parçalar halinde doğrayın. Havuçları ve kaşar peynirini rendeleyin, dereotu ve kereviz sapını incecik doğrayın, hepsini doğranmış somonların içine ilave edin. Bolca karabiber, yeteri kadar tuz, limon suyu ve hardalı da ekleyerek hepsini nazikçe karıştırın.
Bir fırın kabını bolca tereyağla ile yağlayın, içine somonlu karışımı dökün. Üstüne hazırladığınız patates püresini kabaca yerleştirin. 200 derecede, üzeri altın rengi olana kadar pişirin.
Somon balığı yerine beyaz etli her türlü balığı kullanabilirsiniz. Eğer bulabiliyorsanız yarı yarıya olacak şekilde balık ve yengeç etini bir arada kullanabilirsiniz.
Yanında bol salata veya buharda pişmiş mevsim sebzeleriyle servis edin.



© lezzetler.com tarif no:93959 • adı:Somonlu Patatesli Tart • gönderen:güntekin • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:11