YEŞİL PÜRELİ SOMON

2 dilim somon
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Püre için:
2 adet patates
4 çiçek brokoli
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 çorsa kaşığı kaşar peyniri
2 dal maydanoz
1 dal fesleğen
Tuz
Karabiber

Patates ve brokoliyi ayrı ayrı haşlayıp, geniş bir kaba alın. Tereyağı ve sütü bir kaba alıp ısıtın. Daha sonra patateslerin bulunduğu kaba ekleyin. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini, maydanoz, fesleğen, tuz ve karabiber ekleyip blenderden geçirin. Yumurtayı çırpıp, tuz ve kırmızıbiber ilave edin. Una da karabiber ve tuz ekleyin. Somon dilimlerini önce una, sonra yumurtaya ve yeniden una bulayıp, sıvıyağda arkalı önlü kızartın. Yeşil püreyle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67051 • adı:Yeşil Püreli Somon • gönderen:Aysen Adaş • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:17