



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SOMONLU SANDVIÇ

6 adet yumurta (sarı beyaz ayrılır)
3 dal dereotu
100 gr. un
50 gr. nişasta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
60 gr. susam
100 gr. krema
150 gr. taze krem peynir
250 gr. salatalık
1 demet frenk soğanı
150 gr. somon füme
Tuz
Biber

Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ile katı çırpın. Dereotunu ince kıyın, yumurta sarılarıyla karıştırın ve beyazlarına ekleyin. Un, nişasta ve kabartma tozu ilave edip karıştırın. Hamuru, yağlı kağıt serili tepsiye yayın, üstüne susam serpin. 200° C'de ısıtılmış fırında 5-8 dakika pişirin. içi için: Krema ve peyniri karıştırın. Salatalıkları alacalı soyun ve küp doğrayın. Frenk soğanlarını halka doğrayın ve ikisini de peynire ilave edin. Somonları da ekledikten sonra tuz ve biber ile tatlandırın. Hamuru, 12 adet kareye kesin. Kareleri de çapraz ikiye kesin. Üçgenlerin yarısına, peynirli karışımından sürün ve diğer üçgenleri üstüne kapatın.