



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ USULÜ PATATESLİ SOMON

- 750 g çok taze somon filetosu (derisi alınmış)
- 1 demet dereotu (yaprakları ayrılmış)
- 2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 1 su bardağı sirke
- 1 limonun suyu
- 1 portakalın suyu
- 1 bağ taze soğan (ayıklanıp, verevine yaklaşık 1 cm boyunda kesilmiş)
- 1 çorba kaşığı hardal tohumu
- 1 tatlı kaşığı karabiber (kırılmış)
- 3 defne yaprağı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karanfil
- 500 g taze patates

Filetoları soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, kuşbaşı doğrayın. Kuşbaşı balık etleri, dereotu yapraklarının 3/4'ü ve zeytinyağını bir salata kâsesine koyup, karıştırarak, bir kenara bırakın. Sirke, limon suyu, portakal suyu, taze soğanlar, hardal tohumları, tane karabiberler, defne yaprakları, tuz ve karanfilleri bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı kuşbaşı balık etlerinin bulunduğu kâseye boşaltın. Kâseyi bir kenara bırakıp, içindeki karışım ılınınca üstünü örtün ve buzdolabına kaldırarak, en az 24 saat bekletin. Bekletme süresi sona erince kâseyi buzdolabından alıp, bıraktığı suyun 17,5 cl (yaklaşık 1/3 su bardağı) kadarını bir kâseye süzün. Patatesleri kuşbaşı doğrayıp, delikli buğulama kabına koyun. Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, buğulama kabını içine yerleştirin ve tencerenin kapağını kapatıp, orta ateşe oturtarak, patatesleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 10-15 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, patatesleri delikli kaşıkla süzölmüş karışımın bulunduğu kâseye aktararak, iyice altüst edin. Soğuk kuşbaşı balık etlerini bir servis tabağına yerleştirip, yanlarına sıcak patatesleri koyun ve kalan dereotu yapraklarının üstüne serpererek servis yapın.