



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI SOMON

<https://www.acunn.com>

Karadeniz somonu 400 gr (fileto)
Krema 60 gr
Yaprak jelatin 3 adet
Pırasa 4 dal
Kapyra biberi 1 adet
Tuz
Taze çekilmiş tane karabiber
Ananas havyar için:
Ananas suyu 200 ml (Taze sıkılmış)
Yaprak jelatin 2 adet
Ayçiçek yağı 250 ml (buzdolabında bekletilmiş)
Nar frambuaz sos için:
Taze sıkılmış nar suyu 175 ml
Frambuaz 125 gr
Toz şeker 30 gr
Garnitür için:
Kurutulmuş portakal tozu

Somon fileto ve kremayı blendırdan geçirin. Tuz ve karabiber ekleyip buzdolabına kaldırın. Pırasaları boylamasına kesin, yaprak yaprak ayırın. Kaynar suyun içinde yaprak pırasaları 2 dakika boyunca haşlayın. Süre sonunda süzün buzlu suda 1 dakika bekletip kurulaşın.

Ayrı bir buzlu suyun içerisinde jelatini ekleyip yumuşayana kadar bekletin. Buzdolabındaki somonu çıkartın, içerisinde yumuşayan jelatine ekleyin ve karıştırın. Sıkma torbasına alın. Kapyra biberi ocağın üzerinde közleyin. Közlenen kapyra kabuğunu soyun ve ince uzun doğrayın. Tezgahı gergin şekilde streç film açın. Kurulanan pırasa yapraklarını birbirine değecek şekilde, boylamasına açarak dizin. sıkma torbasındaki somonu pırasa yaprakların ortasına yatay şekilde sıkın. Doğranan kapyra biberi üzerine yerleştirin ve üzerine bir kat daha somon sıkın. Streç filmi kenarlarından tutup hava almayacak şekilde sıkıştırarak sarın, rulo haline getirin ve kenarlarından bağlayın. Rulo haline gelen somonu alüminyum folyoya sıkı bir şekilde sarın. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın ve 100 derece buhar ayarında olan fırında 25 dakika boyunca pişirin. Fırından çıkardığınız ruloyu buzlu suyun içerisinde 3 dakika bekletin ve süre sonunda folyo ve streç filminden ayırıp dilimleyin.

Ananası soyun, blendırdan geçirin. Süzgeç yardımıyla süzün ve çıkan ananas suyunu küçük bir tencereye alın. Buzlu suyun içerisinde yumuşatmak için jelatin yerleştirin yumuşayan jelatini ananas suyunu ekleyin ve ocağa alın. Kaynama derecesine getirdiğiniz ananas suyunu ocağın altına alarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekleyin. Daha sonra şırınganın içerisinde alın ve buzdolabından çıkan soğuk Ayçiçek yağının içerisinde Damla Damla sıkın. Ayçiçek yağın buzdolabına kaldırın ve 10 dakika bekletin. Delikli havyar kaşığı ile ananas havyarlarını yağın içinden ayrı bir kaseye alın ve buzdolabına kaldırın.

Nar suyu, frambuaz ve toz şekerini tavaya alın. 10 dakika kaynatıp blendırdan geçirin ve soğumaya alın. Dilimlenen somonu tabağa alın, ananas havyar, soğuk frambuaz sos ve kurutulmuş portakal tozu ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:161902 • adı:Ananaslı Somon • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:08.04.2025 - 03:12