



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA SOSLU SOMON QUENELLE

400 gram somon fileto

150 gram taze krema

2 adet yumurta

Beyaz biber

Karabiber

1 tutam tuz

Sos için:

250 gram dondurulmuş ve haşlanmış bakla içi

1 tutam Tarhun

1 adet limon

4 çorba kaşığı tereyağı

1 tutam tuz

Somon balığını doğrayıp blenderde 2 adet yumurta, 150 gram taze krema, bir tutam tuz ve öğütülmüş tane karabiberle çekin. Somonlu karışıma 2 çorba kaşığıyla şekil verip 12 adet quenelle hazırlayın. Yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aktarın. Quenelleleri önceden ısıtılmış 120 derece fırında 5 dakika pişirin.

Sos için bakla içini elekten geçirerek ezin. Limon suyu, 4 çorba kaşığı sana yağını ve doğranmış tarhunla bakla püresini tatlandırın.

Quenellelere sos döküp isteğe göre süsledikten sonra servis yapın.

