



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOCUKLAR İÇİN SOMON KÖFTELİ MİNİ BURGERLER

180 gr somon balığı filetosu, derisiz, kılçıksız
2 dal taze soğan
2 çorba kaşığı ekme kırıntısı
1 dal dereotu
Mini sandviç ekmekleri
1 adet közlenmiş kırmızıbiber
2 çorba kaşığı ev yapımı mayonez
3 çorba kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı
Kıvırcık marul yaprağı
Salatalık turşusu, dilimlenmiş
Tuz
Tatlı toz kırmızıbiber
Toz sarımsak

Somon filetoalarını iri parçalar halinde doğrayıp rondoya alın. Ekme kırıntısını, iri doğranmış taze soğanları, bir kaşık Komili Sızma Zeytinyağı'nı ve dereotunu ekleyin. Üzerine bir tutam tuz, bir tutam toz kırmızıbiber ve toz sarımsak ekleyip rindodan geçirin.

Hazırladığınız karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avcunuzun arasında yuvarlayıp yassılaştırarak küçük köfteler hazırlayın. Kalan zeytinyağını bir tavada ısıtın. Somon köftelerini tavaya koyup arkalı önlü kızartın. Közlenmiş kırmızıbiberi incecik kıyıp ev yapımı mayonezle karıştırın. Mini sandviç ekmeklerinizi ikiye bölün. Ekmeğin üst tarafına közlenmiş biber sosu sürün. Alt kısmına bir parça marul koyun. Marulun üstüne somon köftesini yerleştirin. Köftenin üstüne bir parça salatalık turşusu koyduktan sonra ekmeğin üst kısmını kapatın. Hemen servis edin.

