



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU VE SOMON FÜMELİ GÖZLEME

THY Skylife

Gözleme için:

125 gr un

Yarım çay kaşığı tuz

2 yumurta

250 gr süt

Bolca kıyılmış dereotu

1 yemek kaşığı tereyağı

Harcı için:

200 gr ekşi krema

250-300 gr füme somon

Un, tuz ve yumurtaları bir kaptan önce azar azar süt, sonra dereotu ilavesiyle iyice karıştırın. Karışımı 30 dakika dinlendirin. Kızdırdığınız tere yağına gözleme karışımını akıtıp kızartın. Gözlemeleri aralarına yağ emici bir kağıt koyarak ılık bir yerde bekletin. Karabiberi ekşi kremayla karıştırıp gözlemelerin üstüne sürün. Parçalara ayırdığınız somonu aralarına koyup külah şeklinde kıverdiktan sonra bekletmeden servis yapın.