



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GUAKAMOLE VE SOMON FÜME SARMASI

- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Üzüm Sirkesi
- 2 yemek kaşığı Nar Ekşisi
- 4 yemek kaşığı Balsamik Sirke
- 5-6 Adet Frenk Soğanı
- 1 adet Kırmızı Soğan
- 1 adet Avokado
- Karabiber
- Zeytinyağı
- 2 adet Kornişon Turşu
- 2 yemek kaşığı Labne Peyniri
- 3 yemek kaşığı Krem Peyniri
- 1 su bardağı Un
- 2 su bardağı Süt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 adet Yumurta

Büyükçe bir kaseye yumurtaları kırın ve çırpın. İçerisine oda sıcaklığında erittiğiniz tereyağını ekleyin ve sütü ilave edin. Tuzda ilave edip çırpın.

Çırpma işlemine devam ederek ununu ekleyin. Karışımı dinlenmesi için dolaba kaldırın. (10-15 dk)Ayrı bir kasede krem peynir ve labne peynirini karıştırın.

Turşuları küçük küplere doğrayın ve peynirlere ilave edin. Zeytinyağını ekleyin. Karabiber ilave edin.

Avokadonun çekirdeğini çıkartın, kabuğunu soyun ve küçük parçalara kesin. Kırmızı soğanın kabuklarını soyun ve küçük parçalara kesin.

Doğramış olduğunuz tüm malzemenin üzerinden tekrar bıçakla geçip iyice ince kıyılmış hale getirin ve peynirlere ilave edin. Frank soğanlarını ince ince kıyın ve karışıma ilave edin

Balsamic sirke, nar ekşisi, üzüm sirkesi ve zeytinyağını ekleyin. Tuz, karabiber ilave edin. Hepsini güzelce karıştırın. Dinlenen krep hamurunu dolaptan çıkartın.

Yapışmaz bir tava veya krep tavasını ateşe koyup zeytinyağı ile yağlayın. Bir kepçe yardımıyla hamurdan dökerek krepleri pişirin. Pişen krep hamurlarını düz bir zemine koyun.

İçerisine krem peynirli karışımdan sürün. Üzerine guacamole karışımından yayın ve en üste somon füme dilimlerini yerleştirin. Streç film yardımıyla krep rulo halinde sarın.

Sıkıca sarmaya özen gösterin. Krepleri dilimlerken streç filmi çıkartmayın. Krepleri dilimledikten sonra servis tabağına yerleştirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:122919 • adı:Guakamole ve Somon Füme Sarması • gönderen:Hařim Baba • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:37