KURABİYELİ SOMON GRAVLAX

Somon gravlax için:
500 gr. çok taze derişiz ve kılçıksız somon fileto
1/2 demet taze kişniş
1/2 taze dereotu
1 kahve kaşığı anason tohumu
1 kahve kaşığı iri çekilmiş karabiber
50 gr. kaya tuzu
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı votka
Limon ve portakal kabuğu rendesi
Kereviz salatası için:
1 adet iri kereviz
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı hardal
1 çay kaşığı limon suyu
Tuz, karabiber
Çekirdekli kurabiye için:
150 gr. un
3 paket kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
75 gr. labne peyniri
50 ml. süt
50 ml. sıvı yağ
50 gr. ay çekirdeği içi
50 gr. kabak çekirdeği içi

Gravlax için: Somon dışındaki bütün i karıştırm.Tezgahın üzerine somonu sarmak üzere streç filmi açın. Hazırladığınız harcın yarısını streç film üzerine somonu kaplamaya yetecek şekilde yayın. Somonu bu harcın üzerine koyup karışımın kalanını somonun üzerine yayın. Somonu sıkıca sarın. Altına bir kap koyduğunuz telin üzerine somonu yerleştirin. Üzerine de bir ağırlık koyup buzdolabında bir gün bekletin. Kullanmadan önce soğuk temiz suyla üzerindeki tuzlan yıkayın. Salata İçin Mayonez, yoğurt ve hardalı karıştırın. Soyup rendelediğiniz kerevizin üzerine limon suyunu gezdirip bu sos ile karıştırın. Tuz, karabiber ve hardal ile lezzetlendirin.
Kurabiye İçin: Fırını 200 derecede ısıtın. Un, tuz ve kabartma tozunu karıştırdıktan sonra labne, süt ve yağı ilave edip hamur haline getirin. Hamuru fazla yoğurmadan çekirdekleri de homojen bir şekilde hamura yedirin. Hamuru açıp şekilli kalıpla kesin ve tepsiye yerleştirin. Fırını 180 dereceye düşürüp 35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:86581 • adı:Kurabiyeli Somon Gravlax • gönderen:bakanım • indirme tarihi:28.04.2024 - 10:08