



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİK SOMON RULOLARI

<https://www.elele.com.tr>

250 gr somon füme
100 gr un
2 adet yumurta
180 ml süt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı maydanoz
Frenk soğanı
İçerik için;
125 gr labne peyniri
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı dijon hardalı
1 tatlı kaşığı dereotu

Unu, hafifçe çirpılmış yumurtalar, sıvıyağ, süt ve ince kıyılmış maydanozla iyice çirpin. Hazırladığınız bu karışımı yağlanmış krep tavasında incecik krepler halinde pişirin. İç malzemesi için gerekli olan tüm malzemeyi de mikserle ayrı bir yerde çirpin. Kreplere peynirli karışımı sürün. Somon dilimlerini sıkıca rulo haline getirin. Kreplerin kenarlarına yerleştirin. Yine krepleri sıkıca sararak rulo haline getirin. Kenarlarını kesin. 2 santimetrelilik minik rulolar olarak dilimleyin. Frenk soğanlarını kaynar suya batırıp çıkartın ve hemen soğuk suyla yıkayın. Minik somon rulolarını frenk soğanlarıyla bağlayarak servis edebilirsiniz.

