NANELİ SOMON PATESİ

1 yemek kaşığı krema
Aldığı kadar zeytinyağı
1 dilim somon füme
0.5 Kg somon balığı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı nane
2 adet jelatin yaprağı
1 adet kabak

Somon balığı filetolarını alüminyum bohça içinde, 20 dakika fırında veya buhar tenceresinde pişirin. Sonra soğumaya bırakın. Kabağı yıkayın, soymadan uzunlamasına ince dilimler halinde kesin. Kabak dilimlerini kızgın yağda her iki tarafını 30?ar saniye tutmak üzere kızartın. Bunları mutfak havlusu üzerine serin, yağları emilsin. Pişmiş somon balığını büyükçe parçalara ayırın. Somon fümeyi ise kıyın. Bir tencerede hafif ateşte zeytinyağını ısıtın ve buna önceden soğuk suda bekletip, sıkarak sularını süzdüğünüz jelatinleri katın. Bu karışımı somonlara ekleyin ve ardından da kremayı ve kıyılmış naneleri ilave edip karıştırın. En sonunda tuzunu biberini ayarlayın. 4 tane kasenin içini kabaklarla döşeyin ve üzerlerine balıklı harcı paylaştırın. Kaseleri bütün gün buzdolabında bekletin. Servisten 30 dakika önce oda sıcaklığında beklesinler ve tam servis yapılacağı anda ters yüz edin.

© lezzetler.com tarif no:61316 • adı:Naneli Somon Patesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 19:41