



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PANCAKE İLE SOMON CARPACCİO

Malzeme:

180 gram somon füme fileto

1 adet patates

1 diş sarımsak

2 çorba kaşığı krem peynir

2 adet taze soğan

4-5 dal dereotu

1 tatlı kaşığı limon suyu

tuz, taze karabiber

Süslemek için :

dereotu

Üzeri için :

Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Patatesi yıkayıp kabuğunu soyduktan sonra rendeleyin. Sarımsağı ezin. Sarımsağın yarısını patates, tuz ve karabiberle bir kaba alıp karıştırın. Eğer patates suyunu bırakırsa süzgeçten geçirin. Yapışmaz yüzeyli bir tavada zeytinyağını kızdırın. Bir çorba kaşığı kadar patatesli karışımdan alıp, ufak bir daire şeklinde tavaya yayıp her iki yüzünü de rengi iyice koyulaşana kadar kızartın. Taze soğanın yeşil kısmı ile dereotunu ince ince doğrayın. Krem peynire doğranmış sebzeleri, kalan sarımsağı, limon suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Patates pancake'lerin aralarına füme somonları yerleştirip servis tabağına alın. Üzerine zeytinyağı gezdirdikten sonra peynir sosla birlikte servis yapın. Somon yerine füme dana jambon, ızgara tavuk ve tavuk jambon kullanarak da bu tarifi hazırlayabilirsiniz.