



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ FIRINDA SOMON

4 dilim somon balığı
Tuz
Karabiber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Püre için:
4 orta boy patates
Tuz

Somon dilimlerini yağlayıp, tuz ve karabiberle ovun. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serip somon dilimlerini yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırına verip 20 dakika pişirin. Diğer tarafta patatesleri soyup iri küpler halinde doğrayın. Bir tencereye koyup üzerini geçecek şekilde su ilave edin. Tuz ekleyip patatesler yumuşayana kadar haşlayın. Haşlama suyundan 1 çay bardağı kadarını ayırın. Kalan suyu süzün. Patatesleri ezerek püre haline getirin. Ezerken azar azar haşlama suyundan ekleyerek kıvam almasını sağlayın. Tadını kontrol edip gerekirse biraz tuz ekleyin. Patates püresini tabaklara paylaşın. Üzerlerine birer dilim pişmiş somon yerleştirip sıcak olarak servis yapın.

