



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ KREMALİ SOMON

- 180 gram somon
- 1 ay bardağı mısır
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet domates
- 2 diř dövülmüř sarımsak
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 dal taze biberiye
- 1 su bardađı krema
- 1 bardak süt
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Somonu küp şeklinde doğrayıp p şişe geçirin. Tuz karabiber ve eritilmif yağ ile 2 saat terbiileyin. Püresi için patates ve tatlı patatesleri bir tencerede mısırı ise ayrı bir kapta haşlayın. Haşlandıktan sonra hepsini birlikte blenderden geçirin. Bu karışıma krema ve süt ilave edin. Domatesleri ikiye bölün. zerine tuz ve karabiber serpin. Sarmısaklara yağı ekleyin. 25 dk. fırında pişirin. Ardından somonları ızgarada pişirin. Tabađa ilk önce preyi sonra domatesleri ve somonları yerleştirin. Biberiye ile süsleyerek servis yapın.