



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES PÜRESİNDE SOYALI SOMON

Malzeme:

200 gram somon fileto

500 gram patates

100 ml süt

20 gram Bizim Mutfak Teremyağ

20 gram soya sosu

Karabiber

Kızartmak İçin :

Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

Patatesleri yıkayarak kabuklarını soyun. Derin bir tencereye aktarıp üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin. Yumuşayınca kadar haşlayıp suyunu süzdürün. Çukur bir kaseye alıp süt, tuz, karabiber ve Teremyağ ilave edin. Çatal yardımıyla püre haline gelinceye kadar ezin. Somonları küp küp doğrayın ve kızgın tavada kızartın. Fazla yağın süzüp soya sosu ile karıştırın. Patates püresi ve soyalı somonu servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.
