



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES YUVASINDA KREMALI SOMONLU KANEPE

500 gr. patates
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
3 yemek kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı ekşi krema
2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
2 çay kaşığı dereotu
6 dal frenk soğanı
Yeteri kadar somon füme

Önceden fırını 200 dereceye getirin.

İnce bir mandolin (çok ince rendelenmiş olmalı) ile rendelenmiş patates, yumurta, tuz ve karabiber karıştırın. Parçalanmış patatesin fazla suyunu sıkın. Küçük tart kalıplarını yağlayın 24 eşit parçaya bölüp Kaşık yardımı ile karışımı kalıplara alın.

Bir kaşık veya çatal ile, bir yuva şekli verin.

Her yuva içine 1/4 çay kaşığı kadar eritilmiş tereyağı gezdirin.

Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika boyunca pişirin. Kenarları ve üstleri çok hızlı esmerleşme başlarsa, folyo ile üstünü kapatın. Pişen yuvaları Soğuyunca servis tabağına alın.

Küçük bir kaptan, ekşi krema, limon kabuğu ve dereotunu karıştırın ve buzdolabında soğutun.

Eşit olarak yuvalara, küçük bir kaşık koyun.

Üstüne somon füme küçük bir parça yerleştirin, frenk soğanıyla süsleyip hemen servis edin.

