



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BALIK TURTASI

- 8 adet pataes
- 500 gram somon
- 1 su bardağı cheddar peyniri rendesi
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 adet limonun suyu
- 1 dal kereviz sapı
- 2 adet havuç
- 5 dal dereotu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Patatesleri küçük küpler halinde doğrayın ve bol tuzlu suda haşlayın. Haşlanmış patatesleri iyice süzün ve 5 dakika kurumasını bekleyin. Çatalla ezerek püre haline getirip bol karabiber ve margarinle harmanlayarak bekletin. Somonları buharda 5-6 dakika kadar pişirin. Biraz soğuduktan sonra derisini ve varsa kılçıklarını temizleyin. Birer lokmalık parçalar halinde doğrayın. Havuçları ve cheddar peynirini rendeleyin, dereotu ve kereviz sapını incecik doğrayın, Hepsini doğranmış somonların içine ilave edin. Karabiber, yeteri kadar tuz, limon suyu ve hardalı da ekleyerek balıkları dağıtmadan karıştırın. Fırın kabını yağlayın ve içine somonlu karışımı dökün. üzerine patates püresini yerleştirin. 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. sıcak servis yapın.

