



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRINÇLI SOMON

1,5 su bardağı haşlanmış pirinç  
1 yumurta akı  
200 gram somon fümeye  
3 çorba kaşığı çiğ krema  
Tuz, karabiber, kekik  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 limonun suyu

Haşlanmış pirinçlerin içine yumurta akını ve tereyağını ekleyip karıştırın. Bu karışımdan fırın tepsisine kaşıkla döküp yuvarlak şekil verin. 200 derecede 20 dakika pişirin. Bu arada somon fümeleri çok küçük doğrayın. Üzerine baharatları limon suyu ve zeytinyağını döküp 5 dakika dinlendirin. Servis yapılacak tabağın zeminine çırpılmış çiğ kremadan bir kaşık döküp üzerine pirinçli kızarmış köfteyi ve doğranmış somonları yerleştirin. İstenirse ince kıyılmış taze soğan üzerine serpebilirsiniz.