



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ SOMON

2 dilim somon
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
Tuz, karabiber, toz kırmızı biber
Püre için:
2 adet patates
4 çiçek brokoli
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
2 dal maydanoz | dal fesleğen, tuz, karabiber
Kızartmak için: Sıvıyağ

Patates ve brokolileri ayrı ayrı haşlayıp geniş bir kaba alın. Tereyağı ve sütü bir kaba alıp ısıtın. Daha sonra patateslerin bulunduğu kaba ekleyin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, maydanoz, fesleğen, tuz ve karabiber ekleyip hep birlikte blenderden geçirin. Somonlar için; yumurtayı çırpıp tuz ve toz kırmızı biber ilave edin. una da karabiber ve tuz ekleyin. Somon dilimlerini önce una bulayın. Daha sonra yumurtaya ve yeniden una bulayıp sıvıyağda arkalı önlü kızartın. Yeşil püreyi servis tabağına alıp somonla birlikte servis yapın.