SEBZELİ SOMON

400 gr Patates
500 gr Erişte
5 Arpacık Soğanı
1.5 Kahve Fincanı Margarin
2 ÇorbaKaşığı Sirke
Tuz
Karabiber
2 Et Suyu Tableti
1/2 Demet Maydanoz
400 gr Lahana
3 Yumurta
6 Somon Fileto
1 Limon
150 gr Süt Kreması
2 Çorba Kaşığı Margarin

Patatesleri kabuklarını soymadan haşlayın. Suyunu süzüp kabuklarını soyun iri iri rendeleyin. Soğanları soyup uzunlamasına doğrayın. 1 çorba kaşığı margarin eritip soğan ve sirkeyi ekleyin. Tenceredeki karışım yarıya inene kadar pişirin. Et suyu tableti ve yarım su bardağı su ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Maydanozu yıkayıp yapraklarını ayıklayın. Lahanayı yıkayıp ayıklayın. Yaprak kısımlarında bulunan sert damarları kestikten sonra küçük küpler halinde dağrayın. 2 dakika haşlayın. Fırını 250 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Lahanayı kalan süt kreması ve maydanozla karıştırıp püre haline getirin. Patatesleri, yumurta sarıları ve limon kabuğunu karıştırın. Yumurta aklarını köpük halini alıncaya kadar çırpın. Balığı margarinde hafifçe kavurup fırın tepsisine alın. Sebzeleri üzerine yayıp 15 dakika fırında pişirin. Erişteyi haşlayın. Soğanlı karışımı tekrar ısıtın. Balığı soğanlı karışım ve erişte eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:57898 • adı:Sebzeli Somon • gönderen:SonaY • indirme tarihi:27.04.2024 - 10:50