SEBZELİ SOMONLU SANDVİÇ

1 adet derisi üzerinde fileto somon
4-5 adet pırasa
3-4 demet bebek ıspanak
1 kök rezene
1 demet nane
1 paket tarhun
1 paket fesleğen
2 diş sarımsak
3-4 yemek kaşığı yağ
1 adet limon kabuğu rendesi
¼ adet muskat rendesi
1 yemek kaşığı hardal
Tuz
Karabiber
Derisi için;
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kekik
Toz kırmızı biber
Toz sarımsak
Sosu için;
2 adet yumurta sarısı
200 gr. margarin
2 yemek kaşığı taneli hardal
1/2 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz

Balığın derisini keskin bir bıçak yardımıyla çıkartın. Ortasından kesin.
Pırasaları ve rezeneyi çok ince kıyın. Nane, tarhun ve fesleğeni doğrayın. Sarımsağı ince kıyın.
Geniş bir tavaya yağı koyup kızdırın. Önce pırasaları kavurun. Pırasalar sönünce rezeneyi ilave edip kavurmaya devam edin. Rezene de yumuşayınca ıspanağı ekleyip, sönene kadar karıştırın. Her bir malzemeyi koyarken az az tuz ve karabiberle tatlandırın. Daha sonra sarımsağı, limon kabuğu rendesi, muskat rendesini koyun.
Ateşi kapatıp nane, tarhun ve fesleğeni ekleyip karıştırın.
Filetoları yağlı kağıt üzerine koyun, tuz ve karabiberle baharatlandırın. Bir filetonun üstüne hardalı sürün.
Pişirdiğiniz karışımı yayın. Diğer filetoyla üzerini kapatın.
Balığın çıkardığınız derisini yağlı kağıdın üstüne koyun, tuz ve biberleyin. Sonra balığı üstüne oturtun ve tuz, karabiberle baharatlandırın. Yağlı kağıdı balığın üstüne sarın. Fırın kabına alıp önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.
Çıkardığınız deriyi incecik kıyın. Tuz, kimyon, toz kırmızı biber, toz sarımsak, kekik ve karabiber ile tatlandırın. Hiç yağ koymadan fırına koyup kızartın.
Sos için, margarini eritin. Köpüğünü alın. Biraz soğutun.
Bir kasede 2 yumurta sarısını mikserle çırpın. Hardalı ekleyip çırpmaya devam edin. sana yağını azar azar ekleyerek mikserle çırpmaya devam edin. sana yağı bitince limon suyunu ve tuzunu ekleyerek karıştırın.
Pişen balığın yağlı kağıttan çıkarın. Üstüne kızaran deriden serpin ve sosla beraber servis edin.

© lezzetler.com tarif no:119374 • adı:Sebzeli Somonlu Sandviç • gönderen:Su Nehri • indirme tarihi:08.05.2024 - 12:42