



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON BURGER

<https://www.elele.com.tr>

1 dilim somon balığı
1 adet orta boy patates
1 yumurta
1 limon kabuğu rendesi
1 adet taze soğan
Maydanoz
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Patatesin kabuklarını soyun ve dilimleyin. Bir buhar tenceresine somon dilimini ve patatesi beraber yerleştirin. Tuz ve karabiber serpin, yumuşayana kadar pişirin. Haşlanan balık ve patatesleri; patateslerin kuruması, balığın fazla suyunun süzülmesi için kağıt havlu üzerine aldığınız buhar sepetinde soğuyana kadar bekletin. Haşlanmış patatesleri ezin. İçine haşlanmış, derisi ile kılçıkları temizlenmiş somon dilimini ufalayarak ekleyin. İnce kıyılmış maydanoz ve taze soğanı, yumurtayı, tuz ve karabiberi ekleyin ve hafifçe yoğurun. Köfte haline getirmeden yarım saat kadar buzdolabında bekletin. Şekil verip tercihen 180 dereceye ısıtılmış fırında pişirin. Sandviç ekmeklerinin içine arzu ettiğiniz yeşillik ve sebzelerle minik burgerler hazırlayın.

