



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON FÜME FLORANTİN (FRANSA)

MALZEMELER

200 gr. Somon Füme
125 gr. Un
250 gr. Süt
50 gr. Süzme Yoğurt
100 gr. Krema
100 gr. Mayonez
70 gr. Ketçap
1/4 adet Yumurta
2 adet yumurta
200 gr. ispanak
3 gr. siyah havyar
30 gr. ayçiçek yağı
5 gr. tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklı Krepin yapılışı:

Süt, un, yumurta ve tuz çukur bir kabin içerisinde çirpilir. Daha sonra ince süzgeçten geçirilir. İçine temizlenip haslanmış ispanak yaprakları blender'da püre haline getirilerek eklenir. Yeşil bir renk alıncaya kadar iyice karıştırılır. Krepler teflon tavaya ince olarak dökülür ve sogumaya bırakılır.

Diğer bir kapta krema çirpılarak köpürtülür. İçine süzme yoğurt ve ince doğranmış olan maydanoz, dereotu, sarımsak eklenerek karıştırılır.

Hazırlanan bu karışım kreplerin arkasına ince bir şekilde sürülür. Onun üzerine somon fümeleri sıralanır, Siki olarak rolade şeklinde sarılır. Buzdolabında 1 saat dinlendirildikten sonra kesilir.