



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON KÖFTESİ

300 g somon fileto
2 dilim ekmek içi
1/2 demet dereotu
1 küçük boy soğan
1 çay kaşığı granüle hardal
1 tutam tuz ve karabiber
Pane için:
2 dilim ekmek içi
40 g soyulmuş ve ince kıyılmış badem
1 adet limon
Kızartmak için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Derisi soyulmuş, kılçıksız somonu küp küp kesin. Limonun kabuğunu rendeleyin. Blenderden geçirip bir kaba koyun. İki dilim ekmek içi de blenderden geçirin. Soğan, hardal, tuz, karabiber ve ince doğranmış dereotuyla birlikte somona karıştırın. Karışım homojen bir hale gelince orta büyüklükte hamburger köfteleri oluşturun. Kalan diğer ekmek içini kıyılmış badem, rendelenmiş limon kabuklarıyla karıştırın. Somon köftelerini bu karışıma bulayın. Geniş bir teflon tavaya zeytinyağını koyup kızdırın. Köfteleri orta ateşte pişirin. Havlu kağıtta süzdürün. Tercihen sıcak servis yapın.

