



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ SOMON

180 gr. somon
1 ay bardağı mısır
1 adet orta boylu tatlı patates
1 adet küçük boy patates
1 adet domates
2 diş dövülmüş sarımsak
1 dal taze biberiye
Krema
Süt
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Somonu küp şeklinde doğrayıp çöp şişe geçirin. Tuz karabiber ve zeytinyağı ile 2 saat terbiyeyin. Püresi için patates ve tatlı patatesleri bir tencerede mısırı ise ayrı bir kaptaki haşlayın. Haşlandıktan sonra hepsini birlikte blenderden geçirin. Bu karışıma krema ve süt ilave edin. Domatesleri ikiye bölün. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Sarımsaklara zeytinyağını ekleyin. 25 dk. fırında pişirin. Ardından somonları ızgarada pişirin. Tabağı ilk önce püreyi sonra domatesleri ve somonları yerleştirin. Biberiye ile süsleyerek servis yapın.