SOMON YAHNİSİ

2 taze patates (kazınıp, iri küp biçimi doğranmış)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
250 g mantar (yıkanıp, kurulandıktan sonra, iri doğranmış)
300 g arpacık soğanı (kaynar suda 30 saniye haşlandıktan sonra, kabukları soyulmuş)
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
4 su bardağı balık suyu
bir tutam kekik
1 defne yaprağı
1 çorba kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
60 g füme somon (küçük parçalar halinde doğranmış)
500 g somon filetosu (derisi soyulup, kuşbaşı doğranmış)

Patates parçalarını bir tencereye koyup, üstlerini 5 cm örtecek kadar su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısın ve yumuşayıncaya kadar(yaklaşık 1O dakika) pişirin.
Bu arada başka bir tencereye ayçiçek yağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca mantarları koyup, sürekli karıştırarak, renkleri kahverengileşinceye ve bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, mantarları bir tabağa çıkarın. Öbür tencereyi de ateşten alıp, patatesleri bir süzgeçten süzerek, bir kenara bırakın.
Soğanlar, tozşeker ve balık suyunun 1 su bardağını mantarları pişirmiş olduğunuz tencereye koyup, tencereyi yeniden orta ateşe oturtun ve karışımı sürekli karıştırarak, bütün suyunu çekinceye ve soğanlar karamela kıvamına gelinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Sonra soğanları delikli spatulayla mantarların yanına aktarın.
Kalan balık suyunu tencereye koyup, kekik ve defne yaprağını ekledikten sonra, bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak ve tencerenin dibine yapışmış yanmış şeker parçalarını kazıyarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatın ve karışımı 4 su bardağı kalıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
Patatesler, mantarlar, soğanlar ve suda eritilmiş mısır nişastasını ekleyip, ateşi biraz açarak, karışımı bir taşım kaynatın. Sonra ateşi yeniden kısıp, füme somon ve somon filetosu parçalarını ekleyerek, somon filetosu parçaları saydamlıklarını yitirinceye kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, yahniyi 8 çorba kâsesine bölüştürerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30341 • adı:Somon Yahnisi • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:27.04.2024 - 11:44