



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOMONLU BLİNİ

3 yemek kaşığı sıcak su  
15 gr yaş maya  
40 gr tam buğday unu  
11 yemek kaşığı un  
2 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı toz şeker  
1 su bardağı krema  
10 ngr havyar  
25 gr füme som balığı  
25 gr ringa fileto balığı  
50 gr yağ

Suyu küçük bir kaba koyun ve mayayı karıştırın. Maya köpürünceye kadar 5-10 dakika bekletin.

Kara buğday ununun yarısı ile normal unu birbirine karıştırın. Unun ortasında bir havuzcuk açın ve maya ve yağ ile ılık sütün yarısını bu havuzcuğa dökün.

Unu yavaş yavaş karıştırarak pütürsüz, suluca bir hamur hazırlayın. Kabın üstünü bir peçete ile örterek 3 saat ya da hamur iki mislini buluncaya kadar ılık bir yerde dinlendirin.

Sonra hamurun içine geriye kalan kara buğday ununu katın ve 2 saat daha dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamurun içine yavaş yavaş sütü, yumurta sarısını, tuzu, şekeri, 1 çorba kaşığı erimiş yağ ve 1 çorba kaşığı kremayı karıştırın.

Yumurta akını katılaşıncaya kadar çırpın, sonra hamura karıştırın. Hamurun yine üstünü örtün ve 30 dakika dinlendirin.

Tavayı yağlayın ve kızdırın. Her biri yaklaşık 2 çorba kaşığı miktarda olmak üzere 2 ya da 3 gözlemeyi tavanın içine atın ve kızartın.

Gözlemelerin altı kızarıncaya çevirin, öteki yüzünü de altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Geri kalan hamuru da aynı şekilde kızartın.

Yağ ile kremayı küçük bir kasede karıştırın ve gözlemeyle birlikte servis yapın.

Gözlemelerin üstünü havyar, füme som balığı veya ringa filetosu ile süsleyin.

