



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU BLİNİ

<https://www.elele.com.tr>

2 yumurta
1 ay bardağı süt
100 gr un
1 tatlı kaşığı ayçiçeği yağı
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Tuz
2 yemek kaşığı labne peyniri
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 dilim somon fme
Frenk soęanı

Yumurta, süt, yağ ve tuzu bir kaseye alıp çırpın. Un ve kabartma tozunu harmanlayıp azar azar ilave ederek karıştırın. Gerekirse un ilavesi yapın. Tavayı ısıtın. Hamurdan 1 yemek kaşığı kadar alıp tavaya dkn. 30-35 saniye bekleyip spatula ile diğer yüzünü çevirip pişirin. Tavadan alarak soğumaya bırakın. Labne peynirini bir kasede çatalla pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. İnce kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın ve blinilerin üzerine paylaştırın. Somon fmeyi kalın şeritler halinde doğrayıp peynirlerin kenarına doğru yerleştirin. Frenk soğanı ile süsleyerek servis yapın.

