SOMONLU DOMATES DOLMASI (20 AY)

50 g soyulmuş, somon
1 domates
1/2 limon
1 yumurta sarısı,
1 çay kaşığı yağ
5 yaprak marul,
maydanoz,
tuz

Somonu buharda pişirip çatalla ezin. Tuz ekleyip karıştırın. Domatesleri yarım kesin içini oyun. Limon suyu, yumurta sarısı, domates içleri ve yağ karışımı ile bir sos hazırlayın, sosu somon püresiyle karıştırın. Bu karışım ile domates yarılarını doldurun ve kıyılmış maydanoz ile serpiştirin. Bebeğe servis edin.

© lezzetler.com tarif no:33825 • adı:Somonlu Domates Dolması (20 ay) • gönderen:Anne • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:42