



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU PEYNİRLİ ÜÇGEN BÖREK

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

4 adet yufka
1/2 demet roka
300 gram derisi temizlenmiş somon
1/2 demet dereotu
200 gram krem peynir
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı susam
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Sarımsaklı Mayonez İçin:
2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı hardal
1.5 su bardağı zeytinyağı
1 diş dövülmüş sarımsak
2 çorba kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Sarımsaklı mayonez için yumurta sarısı ve hardalı mikser yardımıyla çırpın. Bir yandan çırpıma devam ederken diğer yandan yavaş yavaş zeytinyağı ilave edin. Sarımsak, ardından limon suyu ekleyip çırpın. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Cam bir kaba alıp, servis zamanına kadar buzdolabında saklayın. Rokayı temizleyip cam bir kaseye alın. Üzerine sıcak su döküp, 10 saniye bekletin. Sıcak sudan alıp, soğuk suya atın. 1-2 dakika sonra suyunu süzüp, kenara alın. Somonu küçük parçalar halinde kesin. Dereotunu kıyıp, krem peynir, tuz ve karabiberle karıştırın. Yufkaları dört parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Her bir yufka parçasının uç kısmına somon parçası, roka ve peynirli karışımı pay edin. Üçgen olacak şekilde sarın ve üzerilerine zeytinyağı sürüp, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Sarımsaklı mayonez ile birlikte sıcak olarak servis yapın.

