



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA SOMON

Eyüp Sevinç

- 2 adet yufka
- 1 büyük yumurtanın beyazı
- Ayçiçek veya kanola yağı (kızartmak için)
- Tatlı chilli sos
- İçi için;
- 250 gr derisi ve kılçıkları alınmış somon balığı
- 2 adet taze soğan
- 1,5 yemek kaşığı kapari
- Bir avuç taze kişniş yaprağı
- 1 yemek kaşığı tanecikli hardal
- 1 yemek kaşığı mayonez
- Deniz tuzu
- Tane karabiber
- 1 tatlı kaşığı lime suyu

Yufkaların kenarlarını keserek kare şekline getirin. Kare şekline getirdiğiniz yufkayı 4'e bölerek 4 eşit kare yufka çıkarın.

İç harcı için; somonu buharlayın ve didikleyin. İnce kıyılmış taze soğan, ince kıyılmış kişniş yaprakları, kıyılmış kapari, mayanoz, hardal, tuz, taze çekilmiş karabiber ve lime suyunu ekleyip karıştırın. Her bir kare yufka parçasının ortasına 2 yemek kaşığı dolusu harç ekleyin. Üçgenleri birbirlerinin üzerine kapatarak dikdörtgen şeklinde börekler elde edin. Börekleri sararken yufkaların kenar kısımlarına bir fırça ile çırpılmış yumurta beyazı sürerek yapıştırın. Tüm börekleri bu şekilde sardıktan sonra kızgın yağda kızartın. Börekleri yağdan çıkarıp kağıt havlu üzerinde yağlarını süzdürün. Diyagonal olarak keserek tatlı chili sos eşliğinde servis edin.

