

Kiremitte Mantarlı Ispanaklı Somon

Malzemeler

1 Yerli Somon

1 Kase Mantar

1 Demet Ispanak Yapragı

Kasar Peyniri

Tuz

Karabiber

Zeytinyagi

Uzeri Icin:

2,5 Su B. Un

1 Yumurta

Tuz

Su

Salata Icin:

Kivircik

Roka

Semizotu

Soya Filizi

Domates

Yapilisi

Hamuru Icin: Bir kabin icerisine unu ve tuzu koyuyoruz. Ortasini havuz seklinde acip yumurtayi kiriyoruz. Ortasindan yogurmaya basliyoruz. Su ilavesi yaparak kulak memesi kivamin da hamur elde ediyoruz

Ic Harci Icin: Tenceremize zeytin yagini dokuyoruz. Uzerine ince ince dogranmis mantar, sarimsak ve soganlari ilave edip kavuruyoruz. Dogranan ispanaklar yapraklarini, tuzu ve karabiberi de dokup kavurmaya devam ediyoruz.

Salatasi Icin: Kivircik, roka, semiz otu, soya filizi ve domatesleri dogruyoruz. Icerisine zeytinyagi ve tuzu da ilave ederek karistiriyoruz.

Yerli somonumuzu ortadan 2'ye kesip kilciklarini ve derisini ayikliyoruz. Ayiklanan somonlari kucuk kareler seklinde dogruyoruz. Baliklarimizi kiremitlerin icerisine paylastiriyoruz.

Zeytin yagini, tuzunu ve karabiberini dokuyoruz. Hazirladigimiz ic harci baliklarin uzerine dokuyoruz. Harcin uzerine de rendelenmis kasar ilave ediyoruz. Hamurumuzu da kiremitlerin buyuklugunde aciyoruz.

Actigimiz hamurlari da islatip kiremitlerin uzerine ortuyoruz. Uzerilerine yumurta sarisi surup firina veriyoruz. Baliklarimizi firindan cikardiktan sonra salatayla birlikte servis ediyoruz

ellerimize saglik