



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DEREOTU SOSLU SOMON IZGARA

4 adet somon dilimi  
2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı Pınar tereyağı  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı yenibahar  
1/3 su bardağı ince kıyılmış dereotu  
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Somon dilimlerinin her iki tarafını tavada az yağda (tercihen ızgarada) pişirin. Ayrı bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Unu 2-3 dakika kavurun. Soğuk sütü yavaş yavaş dökerken sürekli karıştırın. Sosunuz pütürlü bir şekil alıp kaynayana dek karıştırın. Tuz, kırmızıbiber, yenibahar ve dereotunu ekleyin. Somon dilimlerinin üzerine sosu dökerek servis yapın.