



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MİLFÖYLÜ SOMON

4 adet porsiyonluk fileto somon
8 adet milföy hamuru
4 adet sert domates
3 sap dereotu
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı susam
Tuz
Karabiber
Beşamel sos için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı un
1 su bardağı süt

Beşamel sosu hazırlamak için yağı bir tencerede eritelim. Unu ilave edip rengi değişinceye kadar kavuralım. Sütü yavaş yavaş katarak sürekli karıştıralım, kaynayınca altını kapatalım. Somon balıklarını bir çorba kaşığı sıvıyağla önlü arkaşı pişirelim. Tavadan çıkardıktan sonra, küçük parçalara ayıralım. Kiyılmış dereotunu, kabukları soyulmuş küp küp doğranmış domatesi ve limon kabuğu rendesini karıştıralım. Somon balığını ve beşamel sosu ilave edelim. 4 adet milföy hamurunu aralıklı olarak fırın tepsisine yerleştirelim. Üzerlerine hazırladığımız somonlu karışımdan koyalım. Her birinin üzerini kalan hamurlarla örtelim. Sosun sızması için kenarlarını bastırarak iyice kapatalım. Hamurların üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürdükten sonra susam serpip, 200 dereceli fırında üstü kızarıncaya kadar pişirelim.

