



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL SOSLU SOMON BALIĞI

Somon balığı
Dereotu
Sirke
Limon suyu
Defne yaprağı
Karabiber
Tereyağı
Yeşil soğan
Un
Krema
Hardal
Tuz

Balıkları geniş bir tavaya yerleştirip üzerlerine sirke, tuz, karabiber, limon suyu, defne yaprakları ve 1,5 bardak suyu ilave edelim. Balıkların içinde bulunduğu su kaynadıktan sonra ateşi kısip 10 dakika pişirelim. Bu arada sosu hazırlamak için tavada tereyağını eritemiz. Yeşil soğanları kavurup unu ilave edelim. Soğanlı unlu karışıma krema, dereotu ve tuzu ilave edelim. Devamlı blender ile karıştırarak sosu kaynatalım ve koyulaşmasını sağlayalım. Limon suyu ve hardalı ilave edip 1-2 dakika daha karıştırarak sosumuzu kısık ateşte kaynatıp ateşten alalım. Balıklarımızı servis tabağına alalım, üzerine sosu dökerek taze patateslerle servis yapalım.