



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOLLENDEZ SOSLU SOMON

- 1 adet somon
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı elma sirkesi
- 1 tutam maydanoz
- 1 adet taze kekik ve rozmarin
- 3 orta boy diş sarımsak
- 1 adet patlıcan
- 1 adet sarı süs biber
- 1 adet kırmızı süs biber
- 1 adet soğan
- 4 adet baby patates
- Biraz Bahçe yeşilliği ve çeri domates ve
- İsteğe göre Balsemik sos
- 50 gr margarin
- Tuz
- Yarım limonun suyu

Somon için, ızgarada veya tavada kalp şekli verilen somon kızartılıp pişirilir. Baby patates püresi için, patlıcan, biberler közlenir ufak doğranır, patates haşlanır. Tavaya malzemeler konur, sarımsak ve maydanoz, kekik, rozmarin tuz az sana margarin de eklenip biraz kavrulur. Hollandez sos için, sana margarin tavada eritilir. Yumurta sarısı mutfak robotuna ilave edip düşük devirde çırpılır. Eritilen yağı azar azar robota eklenir. (Birden dökerseniz yumurtalar yağın sıcaklığında pişer) İyice çırpıldıktan sonra limon suyu ve dilediğiniz baharatları ilave edilip 5 dk daha karıştırılıp cam kavanoza alınır. Patates püresi servis tabağına kalp şeklinde yerleştirilir, üzerine somon konulur. Üzerine hollandez sos gezdirilerek servis edilir.

