



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIRMIZI HAVYAR SOSLU SOMON

300 gr somon fileto
100 gr tereyađı
150 gr arpacık sođan
8 adet defne yaprađı
1 ay kaşığı karabiber, tuz
30 gr kırmızı havyar
1 tutam tere
2 adet patates

Somon filetoyu ikiye bölüp bir tava içerisine yerleştirip tereyağı eritip, limon suyu, patatesleri, arpacık soğanları, tatlandırıcıları ilave ederek, [?] isteğe göre bir miktar balık bulyon koyabilirsiniz.[?] Beraber pişirin. Servis tabağına su teresini koyup pişen balıkları yerleştirip kırmızı havyar ile süsleyerek sıcak servis yapabilirsiniz.