



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARGARİNLİ SOMON

2 dilim somon
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
Sosu için:
5 dal taze soğan
2 çorba kaşığı margarin
5 çorba kaşığı krema
1 tutam Tuz, karabiber
Üzerine için:
1 tatlı kaşığı margarin
1 tutam Pulbiber

Somonu ısıya dayanıklı bir kaba koyun ve üzerine yağın yerleştirin. Üzerini yağlı kagıt kaplayın ve önceden ısıtılmış 50 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, servis tabağına alın. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Sos için kıyılmış taze soğanı sana yağı ile birlikte tavaya alın ve şöyle bir çevirin. İçine kremayı ekleyip, 5 dakika pişirdikten sonra tuz ve karabiber serpin. Bu sosu somonun üzerine dökün. Pulbiberi yağda hafifçe yakıp, balığın üzerine gezdirin.

