



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE SOMON

<https://migros.com.tr>

350 gr. somon fileto
Yarım demet dereotu
2-3 adet taze soğan
2 adet rende havuç
5 yaprak milföy
1 adet yumurta
15 gr. haşhaş tohumu
Tuz
Şeker
Karabiber

1. Somonu tuz şeker ve karabiberle ovalayın.
2. Dereotu ve taze soğanı ince ince kıyın ve havuçları rendeleyin.
3. Milföy hamurunu kenarlarından birleştirip somonu saracak şekilde merdaneyle açın daha sonra hamurun ortasına somonu koyun.
4. Üzerine sırayla taze soğan rendeleyin, havuç ve dereotunu koyup hamuru kapatın.
5. Fazla gelen yerleri bıçak yardımıyla kes.

