



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDE SOMON

300 gr. ıspanak
1 adet yumurta
200 ml. krema
1 kg. somon fileto (derişiz ve kılçiksız)
450 gr. milföy hamuru
Çalışmak için un
50 gr. galeta unu
1 yumurta sarısı
1 adet limon
250 gr. Hollandaise sos
1/2 yemek kaşığı safran
Şeker
1 rezene kökünün yeşil kısımları
10 gr. susam
Tuz
Karabiber

İspanağı yıkayıp süzün ve iri kıydıktan sonra 100 gr. krema, tuz ve karabiberle karıştırıp yoğurun. Somon fileto larını tuzlayıp karabiberleyin. Milföy hamurunun yapraklarını birbirinden ayırın ve üst üste koyup unlanmış mutfak tezgahında 50 x 50 cm. boyutlarında açın. Alttan üçüncü kata galeta unu serpiştirin ve somon fileto larını üstüne yerleştirin. Yıkayıp kremayla karıştırdığınız ıspanağı somonun üzerine ekleyin. Yumurta sarısını 30 gr. kremayla karıştırın. Hazırladığınız karışımı hamurun kenarlarına sürdükten sonra, hamurun kenarlarını kapatıp iyice yapıştırın. Hamurun üzerini de yine yumurtalı kremayla iyice sıvayın ve yağlı kağıt kaplı bir fırın kabına koyun. Önceden ısıtılmış 200° C'de ısıtılmış fırının alttan 2. rafında 30-35 dakika altın sarısı rengini alana dek pişirin. Limonun kabuklarını ince dilimleyip rendeleyin. Limonun suyunu sıkın. Kalan kremayı Hollandaise sos, safran, 1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi ve 15 ml. limon suyuyla pişirin. Pişen kremanın üzerine tuz, bir tutam şeker ekerek karıştırın. Rezene yeşilliklerini ince kıyın. Susam tohumlarını bir tavada yağsız kavurun. Somonu kalın dilimler halinde kesin ve üzerine Hollandaise sosunu dökün. En üstünü kavrulmuş susam ve rezene yeşillikleriyle süsleyin.