



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## REZENE SOSLU SOMON

4 kişilik

1 somon balığı (yaklaşık 1 kilo ağırlığında),

tuz,

akbiber,

limon suyu,

1 büyük rezene kökü,

1 kilo ıspanak,

3 taze soğan,

4 yemek kaşığı tereyağı,

200 ml balık suyu,

2 yemek kaşığı taze krema,

toz hintceviz,

Balığı yıkayarak kurulayın. Tuz, limon suyu ve biber sürün. Rezene kökünü ayıklayarak yıkayın ve dilimleyin. Rezene kökünün üçte birini balığın içine koyun. Rezenenin yapraklarını garnitür için saklayın. Ispanağı ayıklayarak yıkayın, kalın saplarını atın. Ispanağı daha fazla su koymadan yüksek bir tencerede pişirin, süzmek için bir süzgece alın. Soğanları kıyın. Büyükçe bir kuşhanede 1 yemek kaşığı tereyağını kızdırın, rezene dilimlerini pembeleşene dek kızartın. Balık suyu ve taze krema karıştırın. Balığı da tencerenin içine koyun, üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Tencereyi 200 derecede ısıtılmış fırına sürün, balığı yaklaşık 20 dakika pişirin. Ispanağı 2 yemek kaşığı tereyağı ile ısıtın, tuz, biber ve hintcevizi ilave edin. Balığı bir servis tabağına alın, derisini çıkarın, dilimleyin ve sıcak bir yerde bekletin. Balık suyunu ve sebzeleri püre haline getirin. Püreyi tel süzgeçten geçirerek küçük bir kaptaki toplayın. Sosu ateşe koyun ve devamlı karıştırarak suyunu çektin. Tuz ve biber ile tadlandırın. Balığı, ıspanak, haşlanmış ve kızarmış patatesleri ve sosu ile tabaklara bölün. Rezene yaprakları ile garnitür yapın.