



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAM FISTIKLI KREMA SOSLU SOMON

2 adet somon fileto
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı un
1 su bar. krema
1 tatlı kaşığı taze nane
2 yemek kaşığı limon suyu
1/4 su bardağı şam fıstığı
1 tutam tuz-karabiber

Yağı tavada eritin.

Somon balığının her iki tarafını tuzlayıp karabiberleyin.

Her bir yüzünü 3-5 dakika kadar pişirin.

Kenara alıp sıcak tutun.

Aynı tavada yağ ile birlikte unu ilave edin.

1 dakika kadar karıştırıp kremayı ve limon suyunu ekleyin.

Sos toklaşınca şam fıstıklarını ve doğranmış naneyi ilave edin.

Somon balığının üzerine sosu döküp servis edin.

