



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SOMON

1 adet derisi üzerinde fileto somon (kafası, kuyruğu ve kılıcı alınmış)
4-5 adet pırasa
3-4 demet bebek ıspanak
1 kök rezene
1 demet nane
1 paket tarhun
1 paket fesleğen
2 diş sarımsak
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 limon kabuğu rendesi
1/4 muskat rendesi
1 yemek kaşığı hardal
Tuz-karabiber
Derisi için:
Tuz-karabiber
Kimyon
Toz kırmızı biber
Toz sarımsak
Kekik
Sosu için:
2 yumurta sarısı
400 gr. tereyağı
2 yemek kaşığı taneli hardal
1/2 limonun suyu
Tuz

Balığın derisini keskin bir bıçak yardımıyla çıkartın. Ortasından kesin. Bu derinin bir tanesini balığı pişirirken yatak olarak kullanacağız, diğer parçasını ince ince kıyıp baharatlarla karıştırıp fırında cips gibi pişireceğiz. Pırasaları ve rezeneyi çok ince kıyın. Nane, tarhun ve fesleğeni doğrayın. Sarımsağı ince kıyın. Geniş bir tavaya zeytinyağını koyup kızdırın. Önce pırasaları kavurun. Pırasalar sönünce rezeneyi ilave edip kavurmaya devam edin. Rezene de yumuşayınca ıspanağı ekleyip, sönene kadar karıştırın. Her bir malzemeyi koyarken az az tuz ve karabiberle tatlandırın. Daha sonra sarımsağı, limon kabuğu rendesi, muskat rendesini koyun.

Ateşi kapatıp nane, tarhun ve fesleğeni ekleyip karıştırın.

Filetoları yağlı kağıt üzerine koyun, tuz ve karabiberle baharatlandırın. Bir filetonun üstüne hardalı sürün.

Pişirdiğiniz karışımı yayın. Diğer filetoyla üzerini kapatın.

Balığın çıkardığınız derisini yağlı kağıdın üstüne koyun, tuz ve biberleyin. Sonra balığı üstüne oturtun; tuz ve karabiberle baharatlandırın. Yağlı kağıdı balığın üstüne sarın. Fırın kabına alıp önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.

Çıkardığınız diğer deriyi incecik kıyın. Tuz, kimyon, toz kırmızı biber, toz sarımsak, kekik ve karabiber ile tatlandırın. Hiç yağ koymadan fırına koyup kızartın.

Sos için tereyağını eritin. Köpüğünü alın. Biraz soğutun.

Bir kasede iki yumurta sarısını mikserle çırpın. Hardalı ekleyip çırpmaya devam edin. Tereyağını azar azar ekleyerek mikserle çırpmaya devam edin. Tereyağı bitince limon suyunu ve tuzunu ekleyerek karıştırın.

Pişen balığı yağlı kağıttan çıkarın. Üstüne kızaran deriden serpin ve sosla beraber servis edin.