



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIYAH TURPLU SOMON BALIĐI

www.miele.com.tr

400 gr. Havuç
20 gr. TereyaĐı
Tuz
Karabiber
4 Alabalık fileto (her biri 150 gr.)
1 Yumurta
1 paket açık renk sos
4 ay kaşığı Turp rendesi

Havucu ince çubuklar halinde doĐrayın.

Tereyağında çok az çevirin ve bir sufle kabına yerleştirin.

Balık filetolarına tuz ve karabiber serpin ve yan yana havuçların üzerine dizin.

Yumurtanın sarısını pakette yazıldığı gibi hazırlanan sos ve turp ile karıştırın ve çırpın, daha sonra iyice çırpılan yumurtanın akını ilave edin.

Bu sosu balığın üstüne dökün ve üstü açık olarak altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.