



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU SOMON TAVA

2 adet somon filetesu
1 küçük soğan
1 adet limon
2 yemek kasigi un
1 cay bardagi krema
Az miktar margarin

Filetolar tuz biber ve yarim limon suyunda marine edilir. Sivi yagda 5 dakika her iki tarafida olmak uzere kizartilir. Kizaran baliklar tavadan alinarak sicak tutulur. Tavaya sirayla az miktarda margarin, ince dogranmis soğanlar ve un eklenerek karistirilir. Daha sonra krema, baharatlar ve limonun diger yarisida eklenerek birkaç dakika pisirilir. Baliklarla servis yapilir.

