



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKŞAM SEFASI

MALZEMELER

400 gr Patates
500 gr Eriste
5 Arpacık Soğanı
1.5 Kahve Fincanı Margarin
2 Çorba Kasığı Sirke, tuz
2 Et Suyu Tableti, karabiber
1/2 Demet Maydanoz
400 gr Lahana
3 Yumurta
6 Somon Fileto
1 Limon
150 gr Süt Kreması

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabuklarını soymadan haslayın. Suyunu süzüp kabuklarını soyun. iri iri rendeleyin. Soğanları soyup uzunlamasına doğrayın. 1 çorba kasığı margarin eritip soğan ve sirkeyi ekleyin. Tencereye karışım yarıya inene kadar pişirin. Et suyu tableti ve yarım su bardağı su ekleyin.

Tuz ve karabiber ekleyin.

Maydanozu yıkayıp yapraklarını ayıklayın. Lahana'yı yıkayıp ayıklayın.

Yaprak kısımlarında bulunan sert damarları kestikten sonra küçük küpler halinde doğrayın. 2 dakika haslayın.

Firini 250 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Lahana'yı kalan süt

kreması ve maydanozla karıştırıp püre haline getirin. Patatesleri, yumurta sarıları ve limon kabuğunu karıştırın.

Yumurta aklarını köpük haline alıncaya kadar çırpın. Balığı margarinde hafifçe kavurup fırın tepsisine alın.

Sebzeleri üzerine yayıp 15 dakika fırında pişirin. Eristeyi haslayın. Soğanlı karışımı tekrar ısıtın. Balığı soğanlı karışım ve eriste eşliğinde servis yapın.