



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENOVA SOS

Malzemeler (1 lt. sos için):

125 gr. margarin

75 gr. kereviz ince doğranmış

1 dal kekik

10 gr. karabiber

1 çorba kaşığı ançuez ezmesi

150 gr. havuç ince doğranmış

2 adet defne yaprağı

15 gr. soğan

500 gr. somon balığı (baş ve kemikler)

500 ml demi glace sos

1 lt. balık suyu

Yapılışı:

Derin bir tavada 75 gr. margarini kızdırın. Havuç, kereviz, defne yaprağı, taze kekik, soğan ve karabiberi ilave edip renk aldirmeden sote edin. Somon balığının baş ve kemiklerini katın, üzerine bir kapak kapatıp ocağın bir kenarında 10 dk. pişirin. Demi glace sosu ekleyip kısık ateşte 30 dk. pişirin. Temiz bir tavaya süzün. Balık suyunu ilave edip karıştırın. Uygun kıvama gelinceye kadar sosu çektirin. Ançuez ezmesini de katıp tekrar karıştırın, ince bir süzgeçten geçirip tekrar süzün. Kalan margarini ekleyin ve servise sunun.

Not: Bu sos; özellikle somon ve alabalığın yanında servis edilir.
