



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİLBALIĞI FİLETOSU SOMONLU

### MALZEMELER

1 kg Dilbalığı Filetosu  
250 gr Somon Filetosu  
1 Bag Pazi  
1 Havuç  
1 Kabak  
1 Patates  
3 Limon Suyu  
Tuz, Karabiber  
Feslegenli Sos İçin:  
1 Demet Taze Feslegen  
2 Yemek Kasığı Zeytinyağı  
2 Yeşil Soğan  
2 Dis Sarmisak  
1 Dal Maydanoz  
1 Kahve Fincanı Su  
Tuz, Karabiber

### YAPILIŞI

Dilbalığı filetolarının yarısını yağlı kâğıdın üzerine dizin.  
Pazi yapraklarını kaynar suya atıp 1 dakika beklettikten sonra çıkarın.  
Damarlarını temizleyip dil balığı filetolarının üzerine dizin. Tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyin. Diğer filetolari pazili karışımın üzerine kapattıktan sonra yağlı kâğıtla birlikte rulo haline getirin.  
Alüminyum folyaya sıkıca sarıp 15 dakika buharda veya suda haşlayın.  
Feslegenli sosu hazırlamak için; bütün malzemeyi blenderden geçirin.  
Suyu ekleyip 10 dakika kaynatın. Feslegen sosunu servis tabağına alın.  
Pismis balığı folyo ve yağlı kâğıttan çıkarıp keskin bir bıçakla verevine dilimleyin. Sosun üzerine yerleştirin.  
Kabak, havuç ve patatesleri şekilli keserek haşlayın. Balık rulolarının etrafına dekoratif şekilde yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.