



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEŞAMEL SOSLU SOMON

2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet Arpacık soğanı (ince doğranmış)
300 gr. somon (sığır filetosu doğranmış)
300 gr. mantar (doğranmış)
85 gr. siyah zeytin (doğranmış)
2 yemek kaşığı Kişniş (taze)
4 adet patates (büyük soyulmuş)
25 gr. eritilmiş tereyağı
4 yemek kaşığı parmesan peyniri (rendelenmiş)
Beşamel için:
1 çorba kaşığı yağ
2 yemek kaşığı un
300 ml. süt

Sos için tereyağını eritip unla kavurup sütü ilave edip muhellebi kıvamına gelene dek pişirin. Soğanı, mantarlar ve balığı bir tavada yağda 2 dakika pişirin. Patatesleri 10 dakika bütün olarak kaynatın. Dilim dilim kesin. Minik bir borcama balıkları mantarları soğan ve patatesleri koyun. Kişnişi karıştırın. Zeytinleri ilave edin. En üstünede beşamel sosu döküp tereyağını gezdirip peynir rendesi serpin. 20 dakika fırında pişirin.

