



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KREMA SOSLU SOMON

2 adet somon fileto
2 yemek kaşığı tereyağını
1 yemek kaşığı un
1 su bardaęı krema
1 tatlı kaşığı taze nane
2 yemek kaşığı limon suyu
1/4 su bardağı antepfıstığı
1 tutam tuz, karabiber

Tereyağı tavada eritin. Somon balığının her iki tarafını tuzlayıp karabiberleyin. Her bir yüzünü 3-5 dakika kadar pişirin. Kenara alıp sıcak tutun. Aynı tavada tereyağı ile birlikte unu ilave edin. 1 dakika kadar karıştırıp kremayı ve limon suyunu ekleyin. Sos toklaşınca antepfıstıklarını ve doğranmış naneyi ilave edin. Somon balığının üzerine sosu döküp servis edin.