



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARDALLI SOMON SUFLE

450 gr. konserve somon  
3 yemek kaşığı margarin  
1 bardak süt  
3 yemek kaşığı un  
4 adet yumurta  
1 çay kaşığı kuru hardal  
süslemek için:  
1 dal paprika

Somonu bir kaba boşaltıp üzerine 1 fincan kadar süt ilave edin. Kılçıklarını çıkartıp ezin. Margarini un ve kuru hardalla karıştırın. Yavaş yavaş süt ilave edip koyulaşmaya kadar pişirin. Çırpılmış yumurta sarısını ve somonu koyun. Bu arada yumurta akını da sertleşene kadar çırpıp karışıma katın. Yağlanmış fırın kabına boşaltıp orta derecede ısınmış fırında 40-45 dakika pişirin. Paprika ile süsleyin.