



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU SOMON

500 gram somon balığı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
2 adet havuç

Balıklar dilimleyip fırın kabına dizin. Unu margarinde kokusu çıkana kadar kavurun ve sütü yavaş yavaş ilave ederek beşamel sos hazırlayın, tuz ve biberi ekleyin, içine kaşar ve haşlanıp püre haline getirdiğiniz havucu ekleyin ve balıkların üzerine döküp fırında 20 dk kızarana kadar pişirip servis yapın.