



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOLLANDEZ SOSLU SOMON IZGARA

250 gram somon filetosu
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı limon suyu
4 yemek kaşığı yumuşamış margarin
1 tatlı kaşığı acı hardal
Tuz
Karabiber

1. Somon filetosunu soğuk sudan geçirip kağıt havluyla iyice kurulayın. Üzerine 1 yemek kaşığı erimiş margarin sürün.
2. Fırın tepsisine pişirme kâğıdı serip üzerine filetoyu koyun ve somonu yüksek ısıda 15 dakika pişirin. Ters çevirip 10 dakika daha pişirin.
3. Sos için; yumurta sarısı, limon suyu, tuz ve karabiberi bir tencereye koyup çırpın. Tencereyi kısık ateşe oturtun. Sos köpük köpük olunca içine çay kaşığıyla margarin parçaları eklerken çırpmaya devam edin. Sosun kaynamamasına dikkat edin.
4. Sosu ateşten alıp içine hardalı koyun. Karıştırın. Sosu, sıcakken balığın üzerine dökerek servis yapın.

