



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAN PORTAKALI SOSUYLA FAVALI SOMON

200 gr. kuru bakla içi
40 ml. zeytinyağı
1 litre tavuk suyu
3 adet kan portakalı
4 dilim somon fûme
birkaç sap dereotu
taze zencefil
yarım limon kabuğu rendesi
20 gr. toz şeker
karabiber
tuz

Akşamdan bol suda ıslattığınız baklaları, derin bir tencerede tavuk suyu, zencefil, limon kabuğu rendesi 30 ml. zeytinyağı tuz ve karabiberle beraber, baklalar püre olana kadar pişirin. El mikseriyle çekin. Porsiyonluk kplara koyun, soğumaya bırakın. Portakalların suyunu sıkın, küçük bir tencerede toz şeker ile koyulaşana kadar kaynatın. Çay süzgeçi ile süzün ve kalan zeytinyağını ekleyin. Soyulan favaları ters çevirin. Üstlerine somon fûme ve dereotunu yerleştirin. Portakal sosunu da ilave ederek servis yapın.
