



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ÇITIR SOMON

4 dilim somon balığı
1 su bardağı çiğ krema
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
Yarım demet dereotu

Tepsiye somon balığı dilimlerini yerleştirin. Üzerine çiğ krema ile tereyağını gezdirip, tuz ve karabiber serpin. Bu şekilde 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada sosunu yapmak için tavada tereyağını eritip üzerine unu ekleyin ve 3 dakika kavurun. Sütü üzerine döküp koyulaşınca kadar pişirin. Dereotunu ince kıyıp üzerine serin. Bu sosu tuz, karabiberle tatlandırın. İstenirse içine rendelenmiş kaşar peynir ekleyip daha farklı bir lezzet hazırlayabilirsiniz. Fırında kızaran balıkları çıkartıp sosla birlikte servis tabağına aktarın ve sıcak olarak servis yapın.