



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI KREMALİ SOMON BALIĞI

<https://migros.com.tr>

300 gram dilimlenmiş somon
300 gram haşlanmış kuşkonmaz
2 yek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı krema
1/2 çay bardağı dövülmüş ceviz
Konserve mısır
3-4 arpacık soğan
İnce kıyılmış taze kekik

Bir fırın tepsisine somon balığını alarak yağ, tuz ve karabiber ekleyip 200 derecelik fırında 20 dk pişirin. Daha sonra tavada tereyağı ve soğanları soteleyin. İçerisine kuşkonmaz, mısır, ceviz, kekik, karabiber ve tuzu ilave edip soteleme işlemine devam edin. Sebzeleri pişirdikten sonra 1 su bardağı krema ekleyerek 2 dk daha pişirin ve ocaktan tavaya alın. Servis tabağına kremalı sebzeleri alın ve üstüne somon balığını ekleyip servis edin.

