



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŞABİBERLİ SOMON ÇORBASI

Malzeme:

250 gram somon fileto
100 gram Bizim Mutfak Margarin
100 ml krema
150 gram paşabiberi
1 çay bardağı Bizim Mutfak Un
1 tatlı kaşığı Tuz
4 su bardağı su

Somonları haşlayıp derilerini ve kılçıklarını ayıklayın. Margarin tencerede eritin. Unu kavurup suyu ekleyin. Ayıklanmış somon balıklarını ve küçük küp şeklinde doğranmış paşabiberini karışıma ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra kremayı ve tuzu ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.