



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU SOMON

600 gr somon fletosu

½ limon suyu

2 orba kaşığı zeytinyağı

Karabiber

Tuz

Sosu için:

2 adet portakal

2 orba kaşığı buğday nişastası

1 orba kaşığı tereyağı

½ su bardađı su

řeker

Tuz

Balığın zerine tuz, karabiber ve zeytinyağı koyup 200 derecedeki fırına atılır.

Suyla karıştırılan nişastaya portakal suyu da ilave edilerek karıştırılarak ısıtılır.

Tereyağı da eklenip fırından çıkan balığın üzerine dökülerek servis yapılır.