



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE YATAĞINDA SOMON

www.miele.com.tr

4 ad. somon fileto (her biri yakl. 125 gr.)

Tuz

Karabiber, renkli iri çekilmiş

Köri tozu

1 ad.işlenmemiş Limon

1 demet taze Soğan

1 demet Havuç

250 gr. Mantar

150 gr. Crème fraîche

80 gr. otlu Tereyağı

Somonu yıkayın, üzerini mutfak kağıdı ile kurulayın ve tuz, karabiber ve köri serpin. Limonun kabuğunu soyun, üstündeki beyaz tabakayı alın ve limonu dilimleyin.

Taze soğanları ayıklayın, yıkayın ve doğrayın. Havuçları soyun, yıkayın ve ince ince dilimleyin. Mantarları ayıklayın ve aynı şekilde dilimlere bölün.

Sebzeleri ekleyin, biraz ısıtılmış otlu tereyağını Creme fraiche ile karıştırın ve tuz ve karabiber ekleyin.

Sebzeyi sufle kalıbına koyun ve üzerine somon filetolarını dizin. Kalan otlu tereyağını parça parça sebze ve somonların üzerine dağıtın ve üstü açık pişirin.