



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ FÜME SOMON ÇORBASI

400 gram somon füme  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet soğan  
1 adet rezene  
2 adet patates  
200 mililitre krema  
2 yemek kaşığı un  
4 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Derin bir tencereye aldığınız tereyağını eritin ve zeytinyağı ile iyice karıştırın. İnce ince doğradığınız soğanı, rezene ve bir tutam tuzu ekleyip rezene yumuşayana kadar soteleyin. Ardından unu ekleyip hızlıca karıştırın. Patateslerinizi küp küp kesin ve suyla beraber tencereye ekledikten sonra kapağını kapatın. Kaynamaya başladığı sırada ocağınızı kısın ve patatesler yumuşayana kadar kaynatın. Ayrı bir kaba somon fümeleri, kremayı ve karabiberi alın ve karıştırın. Kaynayan tencerenize bu karışımı da ilave ettikten sonra 10 dakika daha kaynatın. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra servis edebilirsiniz.

