



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERİT SEBZE VE GREYFURT SOSLU SOMON

2 kişilik
200 gram somon fileto
1 adet havuç
1 adet kabak
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz ve karabiber
Greyfurt sos için:
3 adet greyfurt
1 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı tereyağı

Somon filetoyu karabiber ve tuzla kapladıktan sonra iyice kızdırdığınız tavada her iki tarafını da kızartın. Somon filetonun kızarmasına yakın şerit halinde kestiğiniz kabak ve havuçları somon ile birlikte sote edin. Greyfurt sos için 3 adet sıkılmış gey-furtu suyunu çekene kadar kaynatın. Ardından krema ve tereyağını ilave edin. Buzdolabında soğutun. Soğanı halka halka kesip unladıktan sonra fritözde altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Somon filetoyu ve sebzeleri servis tabağına edin. Üzerine greyfurt sosundan dökün. Kızarmış soğan halkalarını somon filetonun üzerine serpererek servis yapın.