



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN SOSLU SOMON SUFLE

4 kişilik

Sufle:

400 somon filetosu,

tuz,

akbiber,

2 yumurta,

1 yumurta akı,

yarım lite krema,

50 g yumuşak tereyağı,

25 g parmesan rendesi.

Sos:

2 yeşil soğan,

1 tatlı kaşığı un,

yarım bağ dereotu.

Sufle: Filetoyu soğuk sudan geçirerek kurutun. Filetonun ucundan garnitür için 4 ince dilim kesin ve folyoya sarıp buzdolabına kaldırın. Filetoyu şerit halinde kesin, tuz ve biber serpin, 10 dakika süre ile buzluğa koyun. Buzluktan çıkarın ve mikserde püre haline getirin. Yumurtaların birinin sarısını ayırın. Yumurta aklarını buzdolabına koyun. Yumurta sarısını öteki bütün yumurta ile balık püresine karıştırın. Mikseri tekrar çalıştırın ve 30 cl krema ilave edin. Püreyi tuzlayıp biberleyin ve 30 dakika dolaba koyun. 4 kalıbı tereyağı ile yağlayın, tereyağının üstüne parmesan serpin. Yumurta aklarını sert köpük haline getirin ve balık püresine karıştırın. Kalıpları doldurun, üzerini 1 dilim balık ile örtün. Fırını 200 derecede ısıtın ve sufleleri 25 dakika pişirin. Sos: Soğanları 1 tatlı kaşığı tereyağı içinde çevirin, kalan kremayı ilave edin ve sosu biraz koyulaşacak kadar pişirin. Kalan tereyağını un ile birlikte yoğurun, küçük parçalar halinde sosun içine çırpma teliyle karıştırın ve 3 dakika pişirin. Tuz ve biber katın. Dereotunu yıkayıp kurutun ve kıyın. Dereotunu sosun içine atın ve sosu artık kaynatmayın. Sufleleri kalıpların içinde sofraya getirin, sos ile birlikte servis yapın.