



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON LEVREK GRATEN

200 gram fileto somon balığı
1 adet fileto levrek balığı
8 adet mantar
5 adet yeşil soğan
2 diş sarımsak
Bir tutam maydanoz
1 adet domates
2 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
Beşamel sos:
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı un
1 ay bardağı kaşar peyniri

Somon balığını ve levrek balığını küp küp doğrayalım. Mantarları da küçük küçük keselim. Yeşil soğanları, sarımsağı, maydanozu da doğrayalım. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp keselim. Büyük teflon tavaya sıvıyağı koyup mantarları ve sarımsağı biraz kavuralım. Üzerine balıkları da ilave edelim. Domatesi, defne yaprağını, soğanı, tuzu, karabiberi koyup soteleyelim. Tavayı ocaktan alıp maydanozu da koyup karıştıralım. Cam fırın kabına veya güvece döküp yayalım. Diğer tarafta beşamel sosunu hazırlayalım. Küçük bir tencereye sıvıyağ koyup ocağa alalım. Un ilave edip çırpma teliyle karıştırıp kavuralım. Üzerine soğuk süt döküp tuzunu biberini ilave edip kaynatalım. Kıvamı koyu olursa biraz sıcak süt veya sıcak su ilave edebiliriz. Balıkların üzerine döküp bıçağın tersiyle düzeltelim. Rendelenmiş kaşar peynirini serpelim. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirelim.