



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOMONLU MUS

Michael Montignac

1 KG TAZE SOMON BALIĞI
1 KG MEZGİT FİLETOSU
4 YUMURTANIN BEYAZI
YARIM SU BARDAĞI KREMA
200 GR MAYONEZ
1 AVUÇ KUZUKULAĞI
TUZ
KARABİBER
1 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI

Mezgit filetolarını yıkayın, mikserden geçirin ve tuzlayıp biberleyin. Sonra kremayı katın. Yumurta aklarını çırpıp kar köpüğü yapın ve bunu kaşık kaşık dikkatlice birinci karışıma yedirin. Bir kek kalıbının içini alüminyum folyo ile döşeyin ve üzerine bir sıra karışımınızdan yayın. Üzerine ince fileto şeklinde kesilmiş somonları yerleştirin. Tekrar harç, tekrar somon döşeyerek bu işleme kalıp dolana dek devam edin. 150 derece ısıtılmış fırında ve Ben-Maride (yani sıcak su dolu bir tepsi içinde) 1 saat 30 dakika pişirin. Ayçiçeği yağı ile bir mayonez yapın. Sonunda 1 çorba kaşığı zeytinyağı ilave edin. Mayonez tamamlanınca buna ince kıyılmış kuzu kulaklarını da katın. Fırından çıkardığınız kalıp soğuyunca tersyüz edin. Bunu kek gibi dilimleyerek, yanında mayonezle ikram edin.
