



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI SOMON

2 dilim somon
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Sosu için:
5 dal taze soğan
2 orba kaşığı zeytinyağı
5 orba kaşığı krema
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 tatlı kaşığı tereyağı
Pul biber

Somonu ısıya dayanıklı bir kaba koyun ve üzerine tereyağını yerleştirin. Üzerini streç filmle kaplayın ve önceden ısıtılmış 50 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından çıkarıp servis tabağına alın. Üzerine tuz ve karabiber serpin.

Sos için; kıyılmış taze soğanı zeytinyağı ile birlikte tavaya alın ve şöyle bir çevirin. İçine kremayı ekleyip beş dakika pişirdikten sonra tuz ve karabiber serpin ve somonun üzerine dökün. Üzerine yağda yakılmış pul biber dökerek servis yapın.