



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KAPARİLİ SOMON

- 1 kilo somon balığı
- 1 adet limon
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı margarin
- 3 yemek kaşığı kapari

Fırınınızı 150 dereceye getirin.
Limonu ince dilimler halinde kesin.
Her iki tarafını da tuzlayıp karabiberleyin.
Limon dilimlerini somonun üzerine üst üste dizin.
2 yemek kaşığı margarini üzerine yayın.
25-30 dakika pişirin.
Ballı kaparili vinaigrette için, balı, limon suyunu, kapariyi ve margarini karıştırıp tavada az ısıtın.
Balığın üzerine döküp servis edin.