



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DEREOTLU KAPARILI SOMON FİLETO TAVA

50 gr. tereyağı  
4 adet somon fileto  
1/2 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı karabiber  
4 yemek kaşığı kapari  
2 yemek kaşığı limon suyu  
Yarım demet ince doğranmış dereotu

Orta ateşte tavayı iyice ısıtın. Sıcak olduğunda çok hızlı bir şekilde somon ve sonrasında tereyağı ekleyin. 3 ila 4 dakika kadar altın kahverengi oluncaya kadar pişirin. Tuz ve biber ekleyin. Somonun pişmesini bekleyin. Daha sonra limon suyu karışımı ile kaparileri ekleyin ve kıyılmış dereotu karıştırın. Servise hazırdır.