



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLAV VE SEBZELİ SOMON BALIĞI

www.vzug.com

3,5 dl et suyu
200 g pirinç
3 rezene, dilimlenmiş
4 dilim somon balığı filetosu
2 kırmızı kabuklu elma, dilimlenmiş
3 çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
Tuz
Karabiber

Et suyu ve pirinci porselen kalıpta karıştırın. Kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin (üst bölme). Buharlayın.
Rezeneyi delikli pişirme kabının üzerine dağıtın ve baharatlayın. 1. adımdan sonra tepsiyi sıcak fırına verin (alt bölme). Pişirmeye devam edin.
Somon dilimlerine tuz ve biber ekleyin.
3. adımdan sonra elma ve kuru üzümleri rezenenin üzerine dağıtın ve somon dilimlerinin üzerine yerleştirin. Pişirmeye devam edin.

Not: Pişirme suyunu toplamak için en alt rafın altına bir tepsi koyun.

