



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PORTAKALLI SOMON

<https://migros.com.tr>

200 gr. somon fileto
2 adet portakal
2-3 defne yaprağı
Tuz
Karabiber

1. Somonu ısınmış ızgara tavaşında arkalı önlü birer dakika pişirin.
2. Pişirdikten sonra derin bir tabakta iki adet portakalın suyu ile marineye yatıp defne yaprağını, tuzunu ve karabiberini ekleyin.
3. 90 derece önceden ısıtılmış fırında yağlı kağıtla 15 dakika pişirin.

