



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOMON BALIĞI

1 kg somon balığı
2-3 adet kuru soğan
7-8 adet sivribiber
2 adet domates

İlk önce balıkları iyice yıkayarak istediğiniz şekilde kesin. (ya da balıkçıya kestirin) Soğanları halka halka keserek tepsiye yerleştirin. Domates ve biberleri de tepsiye koyduktan sonra, tepsiyi 160 derecedeki fırına sürün ve balıklar kızarana kadar pişirin. İsteğe göre üzerini maydonoz veya limon ile süsleyebilirsiniz.