



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ SOMON

Yarım kg fileto somon
1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Yağda soğan kavrulur. Üzerine küp doğranmış havuç, patates ve kabak sırayla eklenir. En son salça, tuz ve 1 su bardağı su katılır. Sebzeler fazla yumuşamadan ateşten alınır. Karışımın yarısı güvece konur. Üzerine kuşbaşı doğranmış somon konduktan sonra kalan sebzeli karışım yerleştirilir. Kapaklı olarak 45 dakika orta ateşte pişirilir.