



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARDALLI SOMON

1 adet somon (fleto)  
Yarım limon  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet defne yaprağı  
4-5 adet karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
Sos için:  
1 adet limon  
1 çorba kaşığı hardal sos  
3 çorba kaşığı mayonez  
1 çay kaşığı toz karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Marine malzemesi karıştırılır ve fleto somonlara sürülür. 1 saat bekletilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 180 derece, önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Sos malzemesi çırpılır. Servise konan somonların üzerine gezdirilir.