



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.