



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## IZGARA SOMON

500 gram soman  
2 orba kaşığı tereyağı  
2 orba kaşığı balzamik sirke  
2 orba kaşığı kırmızı pul biber  
4 orba kaşığı çiğ krema  
Tuz, çekilmiş tane karabiber

Derin bir kabin içinde çiğ krema, eritilmiş tereyağ, sirke ve baharatları iyice karıştırın. Üzerine dilimlenmiş somon balıklarını yerleştirin. 2 saat bu sosun içinde bekletip ızgarada ya da tavada pişirin. İsterseniz fırında da bu sosla birlikte pişirmeniz mümkün. Fırında 15 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır.