



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA SOMON

MALZEMELER

- 3 orba kaşığı margarin
- 5 iri mantar (ıslak bir bezle silinip, iri doğranmış)
- 5 orta boy sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış)
- 2 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)
- 1 demet doğranmış maydanoz
- 250 g konkase domates
- 1/2 su bardağı balık suyu (beyaz etli balık kafa ve kılçıklarının suda 20 dakika haşlanması ile elde edilmiş)
- 750 gr somon balığı filetosu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- tane karabiber
- 1 limon
- 2-3 defne yaprağı
- 1 orba kaşığı krema (isteğe bağılı)

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı 170 °C'ye getirip ısıtın.

Margarini bir kaptan eritin. Yağı kızınca mantarları, sivribiberi, taze soğanı ve maydanozu ilave edin. Ateşin üzerinde bir kaç kez karıştırdıktan sonra domatesi katın. Hafif ateşte domatesler suyunu çekip tekrar bırakıncaya kadar pişirin. Balık suyunu koyup, 5 dakika daha pişirin. Ateşten alın.

Somon filetosunu 5 eşit parçaya bölün. Tuz ve biber serpin. Sote edilmiş sebzeleri, somon filetosunu, limon dilimleri ve defne yapraklarını, kremayı yağlı kağıt ya da alüminyum folyonun içine yerleştirin.

İçine malzemeyi yerleştirdiğiniz yağlı kağıt ya da alüminyum folyoyu sıkıca kapatın ve tepsiye yerleştirip, yaklaşık 10-15 dakika fırında pişirin.

Kağıtta somonları fırından çıkarıp, dikkatlice kağıdı açın ve önceden ısıtılmış tabaklarda servis yapın.