



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIRLI SOMON

Malzeme:

4 dilim somon füme

30 gram Bizim Mutfak Teremyağ

bir tutam Tuz

Taze çekilmiş karabiber

Bütün mısırı orta boy bir tencerede yumuşayana kadar haşlayın. Daha sonra süzüp dört eşit parçaya bölün. Teremyağ'ı orta boy bir tavada kızdırıp tuz ve taze çekilmiş karabiberle 2 dakika kadar soteleyin. Servis tabağına mısır parçalarını yerleştirin, somon dilimlerini de etrafına sarıp mısırların üzerine yerleştirin. Servis yapın.

---