



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU FIRIN SOMON

- 2 adet takoz dilimi somon
- 1 avuç maydanoz
- 1 avuç dereotu
- Birkaç dal taze kekik
- 2 diş sarımsak
- 2 tutam ekmek kırıntısı
- Çeyrek limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
- 1 adet chili biberi
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 tutam Tuz
- 1 adet patates
- 1 büyük kırmızı soğan

Somon takozlarını tuz ve karabiberle baharatlandırın.

Maydanoz, dereotu, taze kekik ve chili biberini ince kıyın.

Sarımsakları ezin.

Hepsini limon suyu, hardal, tereyağı ve ekmek kırıntısıyla birlikte karıştırın.

Somonların her iki yüzünü bu karışımla kaplayın.

Patatesi halka şeklinde çok ince doğrayın. Fırın kabının tabanına dizin. Üzerine limon suyu, tuz, karabiber ve az su ilave edin. Somonları patateslerin üzerine koyun. Soğan halkalarını serpiştirin.

Arada balığı çevirerek 35-40 dakika fırında pişirin.

Sıcak sıcak servis yapın

