



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI SOMON

4 adet somon fileto
1/2 ay kaşığı tuz
1/2 ay kaşığı karabiber
Yarım boęum maydanoz
Yarım boęum dereotu
2 demet pazı
1/4 fincan am fıstığı
Ilık suda on dakika batırılmış 1/4 fincan kuru üzüm
15 gr eritilmiş tereyağı

Öncelikle somonları 1 saat öncesinden eritilmiş tereyağı, tuz, karabiber ile iyice marine edin ve dinlendirin. Daha sonra somonları buharda pişirin ve tam olarak pişmesine 5 dakika kala pazıları ekleyin, 5 dakika daha pişirin ve sonra pazıları servis tabağına yerleştirin üstüne somon filetosunu aktarın, am fıstığı, kuru üzümü üzerinde gezdirip süsleyin.

