



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI BİBERLİ SOMON

Malzeme:

2 orba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 orba kaşığı dolmalık fıstık

3 dal dereotu

Tuz, taze çekilmiş karabiber

Sarı biberin çekirdeklerini temizleyip jülyen doğrayın. Diğer taraftan somonu ızgarada her iki tarafı kızaracak şekilde pişirin. Zeytinyağını tavada ısıtıp dolmalık fıstık ile sarı biberleri kavurun. Ocaktan alıp kıyılmış dereotu, tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Izgara somonun yanında servis yapın.