



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MARİNE SOMON FİLETOLARI

360 gr somon fileto
200 gr kuşkonmaz (haşlanmış)
4 dal kekik
160 gr pırasa
4 dal fesleğen
4 dal dereotu
2 dal kişniş
4 dal maydanoz
bir miktar tuz
bir miktar karabiber
20 gr tereyağ

Somon filetosunu iyice baharatlara bulayın. Tuz ve karabiber serpin. Filetoyu pırasaya sarın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında yağlı kağıt serili tepside 13 dakika pişirin. Haşlanmış kuşkonmazları tavada tereyağı ile soteleyip servis tabağına alın. Üzerine pırasaya sarılı balığı yerleştirip servis yapın.