



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SOMON

<https://www.elele.com.tr>

400 gr somon fileto

1 tutam roka

1 adet sivri biber

1 adet kırmızı biber

1 küçük soğan

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Sos için:

1 yemek kaşığı kapari

4 adet çeri domates

1 yemek kaşığı haşlanmış mısır

1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

1 adet yeşil limon

Somonu iki parçaya bölerek üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ekleyerek marine edin. Sonrasında ızgarada önlü arkalı 10 dakika pişirin. Somonlar pişerken bir tavada kırmızı biber, yeşil biber ve soğanı bir kaşık zeytinyağında soteleyin. Diğer yandan, başka bir kabın içinde kapari, domates, mısır ve soğanı küçük parçalar halinde doğrayıp, limon suyunu da ekleyip karıştırın. Sotelenen sebzelerin yarısını tabağın ortasına koyun, üzerine ızgara somonu ekleyin. Son olarak da hazırlamış olduğunuz sostan bir kaşık döküp servise hazır hale getirin.

