



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SOMON

400 gram somon (dilimlenmiş)
2 kabak
2 kırmızı dolmalık biber
2 patates
2 domates
3 diş sarımsak
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Limon suyu

Dolmalık kırmızıbiber ve kabakları iyice yıkayıp çok ince bir şekilde dilimleyin. Patatesin kabuklarını kesip aynı incelikte doğrayın. Fırın kabının içine tüm sebzeleri sırayla dizin. Arzu ettiğiniz sebzeler dizilebilir. zerine limon suyu ve zeytinyağını döküp üzerine somon balığı dilimlerini dizin ve kapak kapatın. 200 derecedeki fırında üzeri kapalı bir şekilde pişmeye bırakın. Buharda pişmiş gibi renklerinin güzel olması ve diri gözükmeleri için az su da konulabilir. Servis yaparken üzerine 2 çorba kaşığı krema eklerseniz harika bir lezzet olacaktır.