



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU SOMON

4 parça somon fileto
1 su bardağı semizotu yaprağı
yarım su bardağı dereotu
yarım su bardağı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı toz parmesan peyniri
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Semizotu ayıklanıp, robota konur. Üzerine dereotu, fıstık, peynir, limon kabuğu, sarımsak,eritilmiş sana margarin, tuz ve karabiber eklenerek iyice karıştırılır. Fırın tepsisine üzerini kapatacak kadar yağlı kağıt serilir. Somonlar tepsiye yerleştirilir. Üzerine hazırlanan sos paylaşılır. Kağıdın dışa sarkan kısımları üzerine kapatılarak, katlanır. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 20 dakika pişirilir. Kağıdın üst kısmı açılarak tekrar fırına verilir. Beş dakika daha pişirildikten sonra servis yapılır.

