



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON BALIKLI PİLAV

1 kg somon fileto
2 orba kaşığı margarin
1 baş soęan
3 dię sarımsak
yarım demet maydanoz
2 adet domates
2 su bardaęı pirinç
2 bardak su
1 adet defne yapraęı

Somon filetoları terbiyeye yatırın. Soęan ve sarımsak kızgın margarinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra ince doğranmış domates ve pirinç ilave edilerek kavrulur. Balık, defne yaprağı eklendikten sonra orta ateşte yarım saat pişirilir. Pilav piştikten sonra içine ince kıyılmış maydanoz konulur ve karıştırılarak servis yapılır.