



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON FIRIN

4 parça somon fileto (derisi çıkmış, yaklaşık 800 gr.)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş macun halinde)
1 demet dereotu
2 yeşil çarliston biber
2 kırmızı çarliston biber
4 orta boy patates
tuz, karabiber

Balıkları güzelce yıkayıp mutfak kağıt peçetesi ile kurulayıp karabiberleyip tuzlayınız ve kafi büyüklükteki Borcamı yerleştiriniz. Balıkları koymadan borcamı zeytinyağı ile yağlamayı unutmayınız. İnce kıyılmış dereotu ile dövülmüş sarımsağı karıştırıp 1 kaşık zeytinyağı ile harmanlayınız. Böylece meydana gelen koyuca sosu somonların üzerine dökünüz. Somonların yanlarına ortadan ikiye kesilmiş, çekirdekleri çıkarılmış biberleri ; hafif haşlanmış uzunlamasına dörde kesilmiş patatesleri diziniz.

1 çorba kaşığı zeytinyağı ve ½ kahve fincanı su ilave ettikten sonra 200 dereceye ısıtılmış fırında yarım saat fırınlayınız. Bu yemek sıcak veya plaki gibi soğukta servis edilebilir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 24.03.2021