



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOMON MENUER (FRANSA)

300 gr. parmak şeklinde doğranmış somon  
4 adet mantar  
1 adet sivri biber  
7 adet çeri domates  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kapari  
5 adet arpacık soğan  
1 çay kaşığı soya sosu  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
kekik  
pul biber  
tuz

Sarımsak, tereyağı, soğan, mantar ve biber kavrulur. Kavurduktan sonra domates eklenir. 8 dakika sonra kapariler ilave edilir. Ayrı bir kapta unlanmış somonlar kızgın yağda pişirilir. Karışımın üzerine somonlar ilave edilir. Üzerine baharat ve soya sosu ilave edilerek servis yapılır.