



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON TERİYAKİ

<https://yemek.name>

300 gram somon fileto
4 yemek kaşığı mısır nişastası
Sosu için:
150 ml soya sosu
2 yemek kaşığı şeker
Servis için:
1 adet lime
Salata yaprakları

Soya sosuna şeker ilave edilir, karıştırılır.
Soman balığını dört dilime bölüp nişastaya bulayın.
Balıkları kızartıp kaynayan sosun içine alın.
Doğranmış salataların üzerine balıkları yerleştirip, lime dilimleri ile servis edin.

