



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA SOSLU SOMON

Eyüp Sevinç

4 dilim somon
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal
1 demet dereotu
12-16 taze patates
1.5 çorba kaşığı tereyağı
2 diş ince kıyılmış sarımsak
1 çay bardağı soya sosu
Soya filizi
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz

Somon filetoları zeytinyağının bir kısmını, hardalı, tuzu, biberi ve ince kıyılmış dereotunu karıştırın. Karışım 20 dk bekletip ızgarada kızartın. Patatesleri iyicene yıkayın. Kabukları iyice temizlenince sarımsak, zeytinyağının kalan kısmını tuzu ve kırmızıbiberi karıştırın. Hazırladığınız sosa batırıp kızgın tereyağında sürekli çevirerek kızartın. Somon dilimlerini servis tabağına alın. Hazırladığınız patatesleri etrafına yerleştirin. Yanına soya filizlerini koyun. Dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

