



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE OTLU FIRINDA SOMON

Malzeme:

2 adet somon fileto

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

4 diş sarımsak

10 gr Teremyağ

100 gr badem içi

Maydanoz ve dereotunu temizleyip çok ince doğrayın. Sarımsakları temizleyip havanda ezdikten sonra tereyağı ile maydanozlu karışıma ekleyin. Karışımın yarısına irice çekilmiş badem içlerini ilave edin. Somonun bir parçasının altını zeytinyağı ile yağladıktan sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine bademsiz otlu karışımı yayın ve ikinci somon parçasını üzerine yerleştirin. Üzerine bademli otlu karışımı yayın. Tuz ve karabiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.