



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI SOMON PİLAKİ

3 adet somon fileto
1 adet kırmızı soğan (yemeklik doğranmış)
4 adet kırmızı dolmalık biber (közlenmiş)
1/2 adet limon suyu
1 adet sivri biber (dilimlenmiş)
1 çay kaşığı pul biber
3 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı domates salçası
1 dal biberiye
1 çay kaşığı kuru kekik
2 bardak haşlanmış kuru fasulye

Soğanları ,pul biberi,sarımsağı ve sivri biberi renk değıştirinceye kadar pişirin.

Ardından salçayı ilave edin ve 2 dakika daha pişirme işlemine devam ederek közlenmiş biberleri ilave edin.

Pişen karışımı rondoya alın ve pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar öğütün.

Ardından karışımı tencereye alarak fasulye,limon suyu,biberiye ve kekiğı ilave edin.

Kısık ateşte ağızı kapalı bir şekilde 5 dakika pişirdikten sonra somon filetolarını koyun ve ağızını açmadan 10 dakika daha pişirin.