



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANANASLI SOMON

<https://www.elele.com.tr>

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 somon fileto

Tuz

Karabiber

Sosu için:

1/3 su bardağı teriyaki sos

Yarım tatlı kaşığı toz zencefil

1/4 su bardağı ananas suyu

4 dilim ananas

Pirinç pilavı için:

1 su bardağı pirinç

1.5 su bardağı su

20 g tereyağı

Tuz

Üzeri için:

1 dal dereotu

Susam

Zeytinyağını yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp ısıtın. Somon filetolarını tuz ve karabiber ile ovun. Tavaya alıp arkalı önlü pişirin.

Sosu için, teriyaki sos, toz zencefil ve ananas suyunu bir sos tenceresine alın. Kaynayana kadar karıştırıp ocaktan alın. Hazırladığınız sosu somon filetolarının üzerine döküp 2-3 dakika daha pişirin. Ananas dilimlerini sos tenceresine alıp karamalize oluncaya kadar pişirmeye devam edin.

Pirinç pilavı için, yıkayıp süzdüğünüz pirinci tereyağında kavurun. Üzerine su ve tuz ekleyerek yüksek ısıda kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirip ocaktan alın.

Servis tabağına önce pirinç pilavı, üzerine somon ve ananas dilimlerini koyun. Dereotu ve susamı ile süsleyin. Sıcak servis yapın.

