



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANANASLI SOMON TERİYAKİ ŞİŞ

<http://www.verita.com.tr>

500 g Verita Gold Ananas  
2 yemek kaşığı Verita Sarımsak  
2 yemek kaşığı Verita Taze Zencefil  
1/2 su bardağı soya sosu  
1/4 su bardağı esmer şeker  
1/4 su bardağı yeşil soğan  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Pul biber  
500 g somon filetosu  
2 adet yeşil soğan  
8 bambu şiş (kullanmadan önce en az 20 dakika suda bekletilmeli)

Bir kaba soya sosu ve esmer şeker ekleyin. Şeker tamamen eriyene kadar karıştırın. Karışıma kıyılmış zencefil, yeşil soğan, sarımsak, pul biber ve sıvı yağ ekleyin. Yıkamış ve küp küp doğranmış somonları kaseye koyun ve marine ile tamamen kaplayın. Kapağı kapatıp, 1-2 saat boyunca bekletin. Somonları marineden çıkarın. Marineyi küçük bir sos kabına koyup kaynatın, kenara ayırın. Somon ve küp küp doğranmış ananasları şişe dizin. Izgarayı yağladıktan sonra şişleri izgaraya koyun. 2-4 dakika sonra çevirip marine sosu ile yağlayın. 2-4 dakika daha pişirin.

