



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU SOMON

Somon fileto 250 gr.
Limon 1 adet
Patates 2 adet
Armut 2 adet
Su 1 su bardağı
Tane çekilmiş karabiber
1/4 gr.
Tuz 1 çay kaşığı
Havuç 1 adet

Kabukları soyulan patatesler ince halkalar halinde doğranır.
1 adet limonun kabuğu rendelenir ve dilimlenir.
Armutlar dilimlenir.
Geniş bir tencerenin kenarına limon, armut ve havuç dilimleri dizilir ve su eklenir.
Tencerenin orta kısmına yükselti oluşturması için ısıya dayanıklı küçük bir kap yerleştirilir.
Patates dilimleri ile somon balığı tencerenin ortasına yükselti kaba yerleştirilir.
Su buharında orta ateşte 25- 30 dakika arası pişirilir.
Sıcak servis edilir.

