



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞINDA SOMON

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

6 parça fileto somon balığı
12 adet salamura asma yaprağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Salamura asma yapraklarını, fazla tuzlarının çıkması için sıcak suda 15 dakika kadar bekletin.

Ardından soğuk suyla yıkayıp hafifçe sıkarak suyunu süzün.

Küçük bir kasede, zeytinyağı ve hardalı karıştırın.

Tuz ve karabiber ekleyip, çatala iyice çırpın.

Bir fırçayı zeytinyağlı sosa batırarak, somon balıklarının her tarafına sürün.

Bu işlem, somonları lezzetlendirecek ve marine edecek.

Süzdüğünüz asma yapraklarından ikisini mutfak tezgahına serin, uçları birbirine üzerine binecek şekilde yerleştirin.

Her bir yaprağın ortasına bir parça somon balığı koyun.

Yaprakların uçlarını içeriye katlayıp, iri bir dolma gibi sarın.

Somon sarmalarını, iyice yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Kalan zeytinyağlı sosu sarmaların üzerine gezdirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 22-25 dakika pişirin.

Pişen somon sarmalarını fırından çıkarıp, sıcak servis tabağına alın.

Üzerine tekrar zeytinyağı gezdirin.

Arzuya göre patates püresi, buharda sebze, salata ya da pilav ile birlikte servis yapın.

