



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASYA SOMON

2 adet somon fileto
Tuz
Zeytinyağı
Sos için:
3 yemek kaşığı soya sos
2 yemek kaşığı bal
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı su

Öncelikle sosumuz için sırasıyla 2 yemek kaşığı süzme balını, 2 yemek kaşığı su ile birlikte seyreltin.

1 sarımsağı ezin.

3 yemek kaşığı soya sosu ekleyin.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Hazırladığımız bu sostan, 3 yemek kaşığı kadar somonlara ekleyip, 2 saat kadar buzdolabında marine edin.

Sonra yağlı kağıt serili fırın tepsimize filetoları alıp, üzerine tuz ve zeytinyağı gezdirin.

Üzerini de yağlı kağıtla kapatıp, 200 derece fırında kendi buharında pişirin.

Balıkları servis ederken, üzerine kalan soya sosunuzu ekleyin.

Üzerine yeşil soğan ve susam ekleyerek lezzetlendirin.

