



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ FIRIN SOMON

Malzemeler:

- 1 su bardağı badem, soyulmuş, kavrulmuş ve ince doğranmış
- 2 çorba kaşığı limon kabuğu, rendelenmiş
- 1/4 su bardağı frenk soğanı ya da yeşil soğan, ince doğranmış
- 2.5 su bardağı ekme kırıntısı
- 1/4 su bardağı maydanoz yaprağı, kıyılmış
- 1 yumurta, çırpılmış
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 2.5 kg somon fileto (1 kg 250 gr'lık 2 somon filetoyu üst üste koyun)
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- Deniz tuzu,
- Çekilmiş karabiber

Hazırlanışı:

Fırını 220 dereceye ayarlayın. Zeytinyağı hariç bütün malzemeleri bir kaptaki karıştırın. Somon filetolardan birinin üzerine karışımı yerleştirin. Diğer somon filetoyu üzerine kapatın. Karışımın dökülmemesi için balığı yanmaz bir ip yardımıyla bağlayın. Balığın üzerine zeytinyağı sürün, tuz ve karabiber ekleyin. Fırın tepsisine koyun ve 30 dk pişirin.