



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI SOMON

- 2 parça somon fileto
- 1 tatlı kaşığı kıyılmış sarımsak
- Yarım çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 4 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı soya sosu

Fileto hariç diğer tüm malzemeleri karıştırın. Somonu, bu sosla güzelce marine edin. Yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin. Bir fırın kabını folyo ile kaplayın. Somonu yerleştirin. 20 dakika boyunca 200 derecelik fırında pişirin. Kalan sosu orta ateşte kaynatın. 3 dakika sonra ocağın altını kapatın. Somonun üzerine sıcak sosu gezdirip, servis yapabilirsiniz.

