



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALLI SOMON

80 gram somon fileto  
50 ml portakal suyu  
kuru pembe biber  
4 ay kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı  
4 ay kaşığı pirinç sirkesi  
4 ay kaşığı süzme bal

Somon dilimleri hariç kalan malzemeyi çukur bir kasede iyice çırpın. İnce dilimlenmiş somonları ilave edip ağzı kapalı bir kaptaki 1 gün boyunca bekletin. Ertesi gün isteğe göre kısır, humus ve fava gibi mezelerin üzerinde veya kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerinde servis yapın.

---