



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ SOMON ÇORBASI

- 1 adet Karadeniz somonu
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet sivri biber
- 2 acereye konurdet domates
- 1 orba kaşığı salça
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Balık tencerenin büyüklüğüne göre kesilir. Tencereye konur, üzerine su eklenir, yumuşayana kadar haşlanır. Bu arada soğan, biber ve domates ince doğranır, bir başka tencereye konur. Üzerine yağ, tuz, salça ve pul biber katılır, orta ateşte malzemeler solana kadar kavrulur. Balık derisinden ve kılığından ayklanır. Soğanlı karışım atılır. Üzerine balığın haşlama suyu eklenir. Birlikte bir taşım pişirilir.