



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOHÇADA NANELİ SOMON DİLİMLERİ

300 gr kuzu kulağı
1 demet nane
Aldığı kadar zeytinyağı
0.5 su bardağı krema
6 dilim somon
Aldığı kadar karabiber
500 gr domates
Aldığı kadar tuz

Domatesleri kaynar suda 230 saniye tuttuktan sonra kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Küçük parçalara bölün. 6 parça alüminyum kağıtların dibine biraz zeytinyağı gezdirin ve birer kat domates yayın. Üzerlerine somon dilimlerini, kıyılmış kuzu kulağını, 3'er yaprak naneyi, 1'er tatlı kaşığı kremayı sıra sıra koyun. Tuz ve karabiberini serpin. Sonra alüminyum kağıtların uçlarından bohça gibi kapayın. Bunları 220 derece ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.