



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARDA SEBZELİ SOMON

Somon 400 g
Kuru soğan 1 adet
Kırmızı soğan ½ adet
Sarı Kaliforniya biberi 1 adet
Yeşil biber 1 adet
Kıyapya biber 1 adet
Sarımşak 2 diş
Defne yaprağı 2 adet
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı
11 Tane karabiber
Tuz
1 çay kaşığı (taze çekilmiş)
1 çay kaşığı
Su 1 su bardağı

Kuru soğan, kırmızı soğan, sarımşak ve biberleri küçük küçük doğrayarak ayrı ayrı kaplara koyun. Somonu 2 eşit parçaya bölerek bir kaseye alın.

Üzerine yarım çay kaşığı tuz ve yarım çay kaşığı karabiber ile birlikte 2 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyin.

Elinizle yumuşakça ovalayarak bir kapak ile kapatıp 30 dakika marine olması için bekletin.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Buharda Pilav moduna getirin. Hazneye sırasıyla; biber, kuru soğan, kırmızı soğan, sarımşak ve defne yapraklarını koyarak üst üste dizin.

Geriye kalan yarım çay kaşığı tuz ve yarım çay kaşığı karabiber ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını hazneye ilave edin.

Tandır aparatını hazneye koyun ve marine olmuş somonları aparatın üstüne yerleştirin. 1 su bardağı suyu da hazneye ilave ederek ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'nin kapağını kapatın ve tüm malzemeleri 10 dakika pişirin. Pişirme işleminin sonunda ExpertChef 'in soğumasını bekleyin. Daha sonra basıncını tahliye edip kapağını açın. Dilerseniz taze otlarla servis edebilirsiniz.

