



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTU SOSLU SOMON

<https://www.sek.com.tr>

- 2 dilim somon balığı
- 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- 3 dal dereotu
- 1 sap taze soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı kapari
- 2 yemek kaşığı SEK Quark Sade
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1 tatlı kaşığı taneli hardal

Sosu için dereotunu, taze soğanı, sarımsağı ve kapariyi ince ince doğrayın. SEK Quark Sade, mayonez ve hardalı ilave edip tüm malzemeyi bir araya getirin. Sosunuz hazır. Somonları zeytinyağı, tuz ve karabiber ile ovun. Yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 °C'ye ayarlı fırında balığın kalınlığına göre 10-12 dakika pişirin. Pişirdiğiniz somonu servis tabağına alın, sosla birlikte hemen servis edin.

