



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES SOSLU SOMON

3 parça somon filetosu

3 diş sarımsak

2 kaşık zeytinyağı

Karabiber

Tuz

1 tane limonun suyu

Sosu için:

1 tane rendelenmiş domates

Balıklarımızı pişirmeden 1 kaç saat önce, limon suyu, zeytinyağı sarımsak rendesi, tuz ve karabiberle marine ediyoruz. Daha sonra tavamıza biraz zeytinyağı koyup balıklarımızı yerleştiriyoruz. Kapakla üzerini kapatıp ocağımızın altını biraz kısip balığın kendi suyuyla biraz pişmesini sağlıyoruz. 5-10 dakika bu şekilde pişirdikten sonra balıklarımızın kızarması için ocağın ısısını biraz artırıyoruz. Balıklarımız kızarıncaya tavada kalmış olan yağın içine balıkları marine ettiğimiz limonlu zeytinyağlı karışımı ve rendelenmiş domatesi koyup biraz pişiriyoruz. Bu sosu balıklarımızı servis ederken kullanabiliriz.