



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI SOMON

4 adet enginar
16 adet somon fme
2 adet sođan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet havuç
2 su bardađı portakal suyu
1 adet elma
1 adet kesmeşeker
Tuz
Servis için:
Kapari

Soğanı yarım kahve fincanı zeytinyağında hafif soteleyin. zerine enginar, dilimlenmiş havuç ve portakal suyu ekleyin. Enginar tam olarak pişmeden dilimlenmiş elma, tuz ve kesmeşekeri ilave edin. Enginar yumuşayana dek pişirip soğumaya bırakın. Sođuyan enginarları servis tabağına alıp dörde bln. Üzerlerine rulo yapılmış somonları yerleştirin. Kalan zeytinyağını gezdirep, kapari ile servis yapın.