



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ACILI SOMON

500 gram somon balığı
Yarım demet dereotu
1 adet defneyaprağı
1 çorba kaşığı tane karabiber, pul biber
3 çorba kaşığı tereyağı

Fırın kabının ortasına defneyaprağını yerleştirin. Somon balıklarını dilimleyin ve üzerine yerleştirin. Tereyağını, dereotunu ve tane karabiber ilave edip hazırlayın. 200 derecede 25 dakika kadar pişirin. Daha sonra sıcak olarak servis yağın. Diyet yapanlar içine tereyağı koymadan da hazırlayabilir. Bu şekilde pişen somon balığı çok lezzetli oluyor. Yanında salatayla diyet sıcak ikram edebilirsiniz.

