



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA MANTARLI SOMON

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı  
Defne Yapağı 4 Dal  
Kişniş 1 Tutam  
Kültür Mantarı 4 Adet  
Limon 2 Adet  
Somon 1 Adet  
Domates Rendes 4 Adet

Ön hazırlık somon balığını güzelce temizleyip tuzumuzun bir kısmı ile tuzlayıp öğütölmüş kişnişimize bulayıp 5 dakika kadar bekletiyoruz.

Domates sosunu hazırlama domatesleri rendeleyip yağsız tavaya al mantarlarıda ince ince kıy domateslerin içine kat tuz ekleyip sotele.

Hazırlanışı cook yağlı pişirme kağıdımızı tepsi şeklinde kesip tepsimizin altına koyuyoruz daha sonra balığını koyup kenarına hazırladığımız domates sosunu yayıyoruz 4 dal defne yaprağını da balığının üstüne koyuyoruz tepsimizin üzerini cook folyo ile kapatıp 200 derecedeki fırına veriyoruz 30 dk piştikten sonra fırından çıkartıp cook folyoyu tepsinin üzerinden alıyoruz dilimlediğimiz limonları balığının üzerine yerleştirip 15 dk daha pişmek üzere fırına veriyoruz.

