



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SEBZELİ SOMON

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

Fırın kabının ortasına defneyaprağını yerleştirin. Somon balıklarını dilimleyin ve üzerine yerleştirin. Tereyağını dereotunu ve tane karabiberi ilave edip hazırlayın. 200 derecede 25 dakika kadar pişirin. Daha sonra sıcak olarak servis yapın. Diyet yapanlar içine tereyağı koymadan da hazırlayabilir. Bu şekilde pişen somon balığı çok lezzetli oluyor bence. Üzerinde kızarıyor. Yanında salatalar, buharda pişmiş sebzelerle sıcak ikram edebilirsiniz.

