



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA SOMON BALIĞI

- 1 Çay Bardağı zeytinyağı
- 3 Adet soğan
- 6 Parça somon balığı filetosu
- 4 Adet patetes
- 1 Tatlı Kaşığı tuz, karabiber
- 5 Diş sarımsak havanda dövülmüş
- 50 Gr Sana Klasik

Somon balığını yıkayıp suyunu iyice süzün. Bir kaç saat önce dövülmüş sarımsak yarım çay bardağı sıcak yaz tuz ve karabiberle marina edin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye halka halka dilinmiş soğanları dizin üstüne halka halka dilinmiş ve hafif tuzlanmış patatesleri dizin. En üste marine edilmiş somon filetoları ve birer parça margarin ekleyip 240 derecede ısıtmış fırına verin.