



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOMON BUĞULAMA

3 dilim somon balığı
3 adet kuru soğan
1 adet yeşil biber
1 adet kıyıcı biber
1 limon
7 diş sarımsak
6-7 adet çeri domates
3-4 adet defne yaprağı
2 küçük dal biberiye
1 çay kaşığı biber salçası
1 çay bardağı su
Üzeri için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tuz, karabiber, toz tatlı biber
Üzeri için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz ve karabiber

Yağlı kağıdı tepsimize göre kesip buruşturuyoruz. Su ile çok az ıslatıyoruz. Tepsiye yayıp sebzeleri üzerine diziyoruz. Tuz, karabiber serpiyoruz ve yağı gezdiriyoruz. Salçayı su ile eritip döküyoruz. Defne ve biberiye tepsiye koyuyoruz. Üzerine balıkları diziyoruz. Karabiber, tuz ve toz biberi balıkların üzerine sürüp yağ gezdiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişiriyoruz ve 200 derecede 15 dakika daha pişirip sıcak servis yapıyoruz.