



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOMON FİLETO

www.electrolux.com

400 gr patates
2 demet taze soğan
2 diş sarımsak
1 küçük kutu doğranmış domates (400 gr)
4 somon filetosu
Limon suyu, bir adet limondan
Tuz
Karabiber
75 ml dolmalık garnitür
1 tutam taze biberiye
1/2 demet taze kekik

Patatesleri yıkayıp soyun, dörde bölün ve 25 dakika tuzlu suda kaynattıktan sonra suyunu alıp dilimleyin.
Taze soğanları yıkayıp ince ince doğrayın. Sarımsakları soyup kesin.
Soğan ve sarımsakla doğranmış domatesleri karıştırın.
Somon filetolarını limon suyuyla marine edin. Ardından kurutup tuz ve biber ekleyin.
Sebzeleri ve patatesleri karıştırıp yağlanmış ısıya dayanıklı kaba alın, baharatları ekleyin ve somonu en üste koyun.
Sebze suyunu üzerine dökün ve bunların üstüne biberiye ve kekik serpin.
Fırında 30 dakika pişirin.