



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA SOMON

4 parça somon fileto (derisi çıkmış)  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 diş sarımsak  
1 demet dereotu  
2 yeşil biber  
2 kırmızı biber  
4 orta boy patates  
Tuz  
Karabiber

Balıkları güzelce yıkayıp kağıt havluyla kurulayın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp, zeytinyağıyla yağlanmış bir fırın kabına yerleştirin. İnce kıyılmış dereotu ile dövülmüş sarımsağı karıştırıp 1 kaşık zeytinyağı ile harmanlayın. Meydana gelen kıvamlı sosu somonların üzerine dökün. Somonların yanlarına ortadan ikiye kesilmiş ve çekirdekleri çıkarılmış biberleri ve hafifçe haşlanmış uzunlamasına dörde kesilmiş patatesleri dizin. 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve yarım kahve fincanı su ilave ettikten sonra 200 dereceye ısıtılmış fırında yarım saat fırınlayın.

Not: Bu yemek sıcak veya soğuk servis edilebilir.

