



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA SOMON

Somon balığı  
Zeytinyağı  
Tuz  
Limon  
Defne yaprağı  
İsteğe göre sarımsak

Fırında somon balığı için öncelikle balığı marine edecek sosumuzu hazırlayalım. Bir kaba 3-4 kaşığı zeytinyağı, tuz, sarımsak, birkaç damla limon suyunu karıştırın. Ardından somon balığının içine ve dışına iyice sürün. Vaktiniz varsa yarım saat bekletin. Balığı daha sonra yağlı kağıdın üzerine alın. Üzerine kıyılmış limon dilimi, isteğe göre patates ve defne yaprağı yerleştirilerek yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Fırında somon balığınız hazır.

