



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOMON

4 adet somon fileto
Bir miktar maydanoz ve dereotu
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı dijon hardalı
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
Süslemek için:
3 adet limon

Somon filetoları yıkayıp süzuyoruz. Zeytinyağı, sarımsak, maydanoz, dereotu, hardal, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırıp somonların üzerine döküyoruz. Cam fırın kabına alıp üzerlerine halka halka kestiğimiz limonları diziyoruz. Önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında yaklaşık 12 dakika pişiriyoruz.

