



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOMON

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

4 dilim somon
1 demet maydanoz
3 adet patates
2 adet defne yaprağı
2 diş sarımsak
1 adet soğan
Yarım limon
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Pulbiber
Karabiber
Biberiye
Kekik
Tuz

Bir cam fırın kabının içine zeytinyağını, ince ince doğradığınız sarımsakları ve baharatları koyun. Önceden yıkayıp ayıklamış olduğunuz maydanozları ince ince kıyın ve limon suyu ile birlikte zeytinyağı karışımının içine ilave edip güzelce karıştırın. Somon balıklarının her iki yüzeyini hazırlamış olduğunuz sosa bulayın. Somon balığının yanına patates çok yakışır. Bunun için 3 adet patates ve 1 adet kuru soğanın kabuklarını soyduktan sonra dilimleyin ve balıkların üzerine dizin. Son olarak defne yapraklarını da koyup bir miktar zeytinyağı gezdirdikten sonra ortalama 180 derece önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Fırın somonu servis ederken üzerinde limon dilimleri kullanabilirsiniz.

