



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOMON

4 dilim somon fileto
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş rendelenmiş sarımsak
1 limonun suyu ve kabuğu
Taze kekik ve biberiye dalları
Tuz ve karabiber
1 yemek kaşığı bal (isteğe bağlı)

Fırını 200°C'de ısıtın.

Bir kasede zeytinyağı, rendelenmiş sarımsak, limon suyu, limon kabuğu, tuz ve karabiberi karıştırın. Bal eklemek isterseniz bu aşamada ekleyin.

Somon filetolarını yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizin. Hazırladığınız sosu somonların üzerine gezdirin ve ellerinizle iyice yedirin.

Taze kekik ve biberiye dallarını somonların üzerine yerleştirin.

Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına koyun ve somonları 15-20 dakika kadar pişirin. Filetoların kalınlığına göre süre değişebilir; içleri pembe ve yumuşak kalmalı.

