



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOMON

1 adet somon balığı (fileto halinde)

1 orta boy soğan

5-6 defne yaprağı

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 limon

8-10 tane biber

1 demet dereotu

Sosu:

1 çorba kaşığı hardal

3 çorba kaşığı mayonez

1 çorba kaşığı şeker

1 limon suyu

tuz

1 çay kaşığı biber

Bir tencereye dilimlenmiş soğanı, dilimlenmiş limonu, defne yapraklarını, zeytinyağını, tane karabiberleri dereotunu ve tuzu koyalım. Üzerine somon filetoları dizelim. Malzemenin üzerini aşmayacak kadar sıcak su ilave edelim. Tencerenin kapağını örtüp orta ateşte pişirilrken filetoları arada bir tersyüz edelim. Bir kapta hardalı, mayonezi, şekerini, limon suyunu ve karabiberi karıştırıp balıkların üzerine gezdirip servis yapalım.

