



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA SOMON

Emine Beder

- 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 pişirilirken filetoları arada bir tersyüz edelim. Bir kapta hardalı, mayonezi, şekerini, limon suyunu ve karabiberi karıştırıp balıkların üzerine gezdirip servis yapalım.