



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOMON

2 adet Somon dilimi (kişi sayısına göre arttırabilirsiniz)

4-5 sap dereotu ya da maydanoz

1 diř sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Balıkçıda ayıklatıp dilimlettiğimiz balıklar güzelce yıkanır. Fırın 200 dereceye ayarlanır, Aliminyum folyo fırça yardımı ile yağlanır. Folyo, fırın tepsisine serilir ve ortasına 1 dilim balık konulur, üzerine sıvıyağ, dövülmüş sarımsak ve diğer malzemeler ilave edilerek folyo ile paketlenir. 25-30 dk. fırınlandıktan sonra, folyo açılarak servis tabağına alınır. Taze soğan, dere otu isteğe göre limon ve taze karabiber ile renklendirilerek servis yapılır.
