



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOMON

600 gram ince dilimlenmiş somon balığı
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kırmızı soğan
3 çorba kaşığı hardal
2 diş sarımsak
Kırmızı pul biber
3 adet defneyaprağı
1 limon

Öncelikle somon balığını küp şeklinde dilimleyin. Bir fırın tepsisinin içine yerleştirin. Üzerine de doğranmış soğanları yerleştirin. Kırmızı pul biber, tuz, karabiber ve defneyaprağını ekleyin. Tereyağını eritip içine hardal ilave ederek çırpın ve bu karışımı somonun üzerine döküp 200 derecede 35 dakika kadar pişirip sıcak servis yapın. Çok lezzetli bir balık oluyor. Yanında yeşilliklerle, limon dilimleriyle ikram edin.