



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA TEREYAĞLI SOMON

2 adet somon balığı dilimi  
Tereyağı  
Sıvıyağ  
Tuz  
Sarımsak tozu

Somon balığı dilimlerinin her iki tarafı tuzlanıp sarımsak tozu serpilir.Yapışmaz bir tavada bir miktar tereyağı ve sıvıyağ ısıtılıp somon balıklarının her iki tarafında güzel bir renk alıncaya kadar kızartılır. Bu arada fırınınız en yüksek derecede ısıtılır.Balıklarımız aynı tavayla eğer sapları ısıya dayanıklı ise yada bir borcam içine yağlı kağıt ile koyulup 3 dakika da fırında pişirilip sıcak olarak salatalar ile servis edilir.

