



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SOMON BALIĞI

Yarım kg somon balığı
3 yeşil biber
4 domates
2 diş sarımsak
2 taze defne yaprağı
1 limon
1 kase mantar
Tane karabiber
Zeytinyağı
Kaşar peyniri

Öncelikle balıklarımızı güzel bir şekilde ayıklayarak yılıyorz .Ayıklanmış balığı ve mantarları küp şeklinde doğrayalım. Tavaya sıvı yağ ilave edelim ve balığı alalım. Biraz kavurduktan sonra mantarı ilave edelim. Biberlerimizi doğrayalım ve tavaya koyalım. Domateslerin Kabuklarını soyarak doğrayalım ve tavaya koyalım.. Tavada pişirdikten sonra güveçe alalım. Üzerine ise sarımsak, defne yaprağı, tane karabiber ve tuz ilave edin. Limonu dilimleyip kenarlarına yerleştirin.Üzerine kaşar peyniri rendeleyip Koyalım Kaşar Peynirini istemeyen koymayabilir,tamamıyla kişisel zevke dayalıdır. Önceden ısıtılmış 185 derecelik fırında 5 dakika süre ile pişirelim.