



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI SOMON

1 ay bardağı sıvı yağ
500 gr. somon
2 adet kırmızı soğan
3 orba kaşığı hardal
3 orba kaşığı balzamik sirke
2 diř sarımsak
Kekik, biberiye, kırmızı pul biber

Balığı dilimleyin. Bir fırın tepsisine halka halka doğranmış soğanları koyun, üzerine balıkları dizin. Bir kavanozun içinde hardal, sıvı yağ, balzamik sirke, ezilmiş sarımsak ve baharatları çırpın. Bu sosu tepsideki balıkların üzerine dökün. 200 derecede 20 dakika kadar pişin.