



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA ANANASLI AVOKADOLU SOMON

<http://www.verita.com.tr>

- 1 adet Verita Gold Ananas
- 1 adet Verita Yemeye Hazır Avokado
- 1 adet DrBlue Yaban Mersini
- 1 dilim somon fileto
- 1 paket karışık salata
- 5-6 adet şeker domates
- 1 adet kırmızı soğan

Ananasları soyup bir santim kalınlığında dilimleyin ve ortasındaki sert kısmı bir bardak yardımı ile çıkarın. Önceden ısıtılmış ızgara tavasında arkalı önlü soteleyin. Derisi temizlenmiş ve kılçıkları ayıklanmış somon filetosunu, önce derili tarafı kızaracak şekilde pişirin. Balığın ne kadar piştiğini yan tarafındaki renk değişiminden takip edebilirsiniz. Derisi iyice kızardıktan sonra etli tarafına çevirip istediğiniz seviyede pişirin. Salata yapraklarını soslayıp tabağa yerleştirin. Üzerine somon, dilimlenmiş avokado, soğan halkaları, şeker domates, yaban mersini dizerek servis edebilirsiniz.

