



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA SOMONLU SANDVIÇ

500 gram somon fileto
8 dilim ekmek veya 4 sandviç ekmeđi
2 adet domates
1 adet arpacık soğan
1 adet göbek marul
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Somonu porsiyonlara bölüp tuz ve karabiber ekin.
Bir ızgara folyosunu iki kat yapıp fırça ile yağlayın ve somonu üzerine yerleştirin.
Somonu sıcak ızgarada her iki tarafını üçer dakika kadar pişirin,
Domatesi dilimleyin, arpacık soğanını ince ince kıyın.
Ekmek dilimlerinin her iki yüzünü de ızgarada ikişer dakika ısıtın.
Marul yaprakları, domates ve arpacık soğanı, ekmek dilimlerinin yarısına dizin.
Her ekmek dilimine bir somon parçası yerleştirin ve üzerini bir dilim ekmek kapatın.
Sandviçleri ikiye bölerek servis edin.

