



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA SOMON

5 adet mantar
5 adet sivribiber
250 gr konkâse domates
3 adet defne yaprağı
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı krema (isteğe bağılı)
1 adet limon
Aldığı kadar balık suyu
750 gr somon balığı filetosu
2 adet taze soğan(ince kesilmiş)
3 yemek kaşığı sana
0.5 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar tane karabiber

Önce fırınınızı 170 °C'ye getirip ısıtın. Sana'yı bir kapta eritin. Yağ kızınca mantarları (ıslak bir bezle silinip iri doğranmış), sivribiberi (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış), taze soğanı ve maydanozu ilave edin. Ateşin üzerinde birkaç kez karıştırdıktan sonra domatesi katın. Hafif ateşte domatesler suyunu çekip tekrar bırakıncaya kadar pişirin. Balık suyunu koyup, 5 dakika daha pişirin. Ateşten alın. Somon filetosunu 5 eşit parçaya bölün. Tuz ve biber serpin. Sote edilmiş sebzeleri, somon filetosunu, limon dilimleri ve defne yapraklarını, kremayı yağlı kağıt ya da alüminyum folyonun içine yerleştirin. İçine malzemeyi yerleştirdiğiniz yağlı kağıt ya da alüminyum folyoyu sıkıca kapatın ve tepsiye yerleştirip, yaklaşık 10-15 dakika fırında pişirin. Kağıtta somonları fırından çıkarıp dikkatlice kağıdı açın ve önceden ısıtılmış tabaklarda servis yapın.