



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU SOMON

<https://www.elele.com.tr>

1 dilim takoz şeklinde, biraz kalın dilimlenmiş somon
1-2 çay kaşığı toz kimyon
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
2 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tane karabiber
1/2 çay kaşığı tuz

Somon dilimini kimyonla kaplayın ve 15 dakika bekletin. Zeytinyağı, taze sıkılmış limon suyu, defne yaprağı, tane karabiber ve tuzu geniş bir kapta karıştırın. Karışımı somonun üzerine dökün ve yine yaklaşık 15 dakika bekletin. Isıtılmış yağsız tavaya somonu ve karışımı koyun. Her iki tarafını 3'er dakika pişirin. Servis yaparken üzerini kıyılmış taze soğan ya da taze kekikle süsleyin.

