



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI SOĞANLI SOMON

Malzeme:

Ana Yemek :

1 orba kaşığı Bizim Mısırozü Yağı

1 diş sarımsak

1 adet kırmızı soğan

1 orba kaşığı sirke

yarım limon

1 orba kaşığı bal

2 parça fileto somon

Taze nane

Mısırozü yağını bir tavada ısıtın. Kıyılmış soğan ve sarımsağı ekleyin. Karıştırarak karamelize oluncaya kadar kavurun. Tavayı ocaktan alın. Sirke, rendelenmiş limon kabuğu, bal, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Tavayı tekrar ocağa alın. Soğanlar iyice karamelize oluncaya kadar birkaç dakika daha kavurun. Somon fileto larını tavada veya ızgarada kızartın. Servis tabağına soğanlı karışımdan birer çorba kaşığı yayın. Kızarmış somonları ekleyip kalan soğanlı karışımı üzerine yayın. Nane yaprakları ile süsleyip hemen servis yapın.
