



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞ VE LİME SOSLU SOMON

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

4 parça somon balığı

Sosu için:

5~6 dal taze kişniş

2 diş sarımsak

2 parça jalepano biberi turşusu

1 çay bardağı zeytinyağı

1 limenin rendelenmiş kabuğu ve suyu

Tuz

Karabiber

Sosu için ince kıydığınız taze kişniş, ezdiğiniz sarımsak, küp doğradığınız jalepano biberi turşusunu bir karıştırma kabında harmanlayın. Zeytinyağı, lime suyu ve rendelenmiş kabuğunu ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırın. Somon balıklarını yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine sos gezdirin ve balıkların üzerini yağlı alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

