



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PORTAKALLI SOMON

1 adet somon
2 orba kaşığı tereyağı
2 ay kaşığı kişniş
1 dilim limon
1 adet limon kabuđu rendesi
1 dilim portakal
1 adet portakal kabuđu rendesi
2 ay kaşığı toz Őeker
Tuz
Karabiber

Somon filetoları bol suyla yıkayıp süzdürün. Derin bir kabın içerisinde somon, portakal suyu, portakal kabuğu rendesi, kişniş, limon suyu, limon kabuğu rendesi, Őeker ve tuzu karıştırın. Dinlenmesi için 20 dakika bekletin. Tavaya tereyağını alıp kızdırın. Somonları portakal sosundan süzdürerek tavaya alın. Her iki tarafını kızartın. Karabiber serpererek servis yapın.