



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİME SOSLU SOMON

2 adet somon fileto  
1 lime'in rendelenmiş kabuğu ve suyu  
5 dal maydanoz  
1 diş sarımsak  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 ay kaşığı pul biber  
Tuz  
Karabiber

Bir kasede ince kıyılmış maydanoz, dövülmüş sarımsak, pul biber, zeytinyağı, lime kabuğu rendesi ve suyu, tuz ve karabiberi karıştırın. Somonları pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye alın ve üzerlerine lime sosunu gezdirin. Kapağı pişirme kağıdı, ardından alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin.

