



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESAN PEYNİRLİ SOMON

5 adet küçük boy somon fileto ya da 1 adet bütün somon fileto
Yarım su bardağı kuru ekmek parçaları
Yarım su bardağı parmesan peyniri
4 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
3-4 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Ufak bir tavaya aldığınız tereyağını eritip altını kapatın. Parmesan, maydanoz, sarımsak, tuz, karabiber ve ekmeği ekleyerek iyice karıştırın.

Somonları yıkayıp kurulayın ve fırın kabına güzelce dizin. Tavada hazırladığınız karışımı somon filetoların üzerinde eşit bir şekilde ekleyin.

Önceden ısıttığınız fırında 10-15 dakika 200 derecede pişirin. Fırından aldıktan sonra isterseniz limon dilimleriyle servis edebilirsiniz.

