



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI SOMON

4 parça fleto somon  
2 adet patlıcan  
2 çorba kaşığı salça  
2 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Sos:  
1 baş soğan  
2 adet domates  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz

Zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve tuz karıştırılır. Somonlara sürülür, 1 gece bekletilir. Ertesi günü dikey olarak ikiye kesilmiş patlıcanlarla ayrı ayrı ızgarada pişirilir. Yağlanmış fırın kabına patlıcan ve üzerine somon konur. Diğer tarafta ince kıyılmış soğan zeytinyağında pembeleştirilir, rende soğan, tuz katılır, bir taşım pişirilir. Balıkların üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirilir.