



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR VE DOMATESLİ SOMON FIRIN

700 g Derişiz Somon Fileto
1 Adet Kabak, dilimlenmiş
3 Adet Domates, dilimlenmiş
2 İnce Dilim Mozzarella Peyniri
Tuz
Karabiber
Margarin

Somon filetolar ince dilimler halinde kesilir. Dilimlenmiş domates, kabak ve somonlar yağlanmış borcam tepsiye kat kat dizilir. Katlar arasına tuz ve karabiber serpilir. En üste ince dilimli mozzarella peyniri serilir. Somonlar fırının orta bölümünde 160 °C fırında yaklaşık 15 dakika pişirilir, kızarmış patates ile servis edilir.