



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKAL SOSLU SOMON BALIĞI

2 Çay kaşığı Kişniş  
1 adet Limon suyu  
1 Adet Limon Limon Kabuğu Rendesi  
1 adet Portakal dilimleri  
1 Adet Portakal Kabuğu Rendesi  
1 Adet Somon  
2 Çay kaşığı Toz Şeker  
2 Çorba Kaşığı sıvı yağ  
Karabiber  
Tuz  
Sosu için:  
100 Gr Donmuş Bezelye  
250 ml Su Su  
1 Demet ince kıyılmış Tere  
1 Çorba Kaşığı yağ

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

Bir tavada yağı ısıtın donu çözülmüş bezelyeleri süzüp tavaya alın suyu ekleyip biraz kanatıp ocaktan alın servis tabağına aldığınız somonun üzerine bir kaşık bezelye gezdirin ince kıyılmış tere ve portakal dilimleri ile süsleme yapıp servise sunun.