



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI SOMON

4 adet somon fileto
2 adet portakal
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak, ezilmiş
Taze kekik veya kurutulmuş kekik
Tuz ve karabiber

Fırını 200°C derecede önceden ısıtın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin veya yağlayın.

Portakalların birinin kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın. Diğer portakalı dilimleyin.

Somon filetolarını hazırlayın ve yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin.

Bir kasede portakal rendesi, portakal suyu, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak ve kekikleri karıştırın. Karışıma tuz ve karabiber ekleyin.

Hazırladığınız sosu somon filetolarının üzerine dökün ve somonları bu sosla iyice marine edin.

Dilimlenmiş portakal dilimlerini somonların üzerine yerleştirin.

Somonları önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin veya somonlar pişene kadar üzerleri kızarana kadar fırında tutun.

Pişen somonları sıcak servis tabağına alın ve isteğe bağlı olarak üzerine taze kekik yaprakları serpin.

Portakallı somonları dilimleyerek servis yapın ve yanında sebzeli bir salata ile sunun.

