



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REZENELİ SOMON FİLETOSU

İçindekiler

2 adet somon filetosu (her biri yaklaşık 200 g)

2 Tatlı kaşığı rezene

50 g (1 çorba kaşığı) tereyağı

1/2 limonun suyu

tuz ve karabiber

Somon filetolarına tuz ve karabiber ekin ve üzerlerine rezene tanelerini serpin. Somonları, tutacak aksesuarı takılmış haldeki plakanın üzerine koyun ve 8 dakika Buharlı Pişiricide pişirin. Tereyağını eritin ve limon suyu ilave edin. Balıkların derilerini çıkararak bir tabağa yerleştirin. Üzerlerine limonlu tereyağını dökün ve servis yapın.
