



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI SOMON

15 adet arpacık soğan
1 dilim somon
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Süslemek için:
Limon dilimleri ve maydanoz yaprakları

Tereyağını kızdırıp somonu arkalı önlü kızartın. Ocaktan almadan tuz ve karabiber ekleyin. Diđer taraftan zeytinyağını bir tavaya alıp, temizlenmiş arpacık soğanları ekleyin. Tuz ve karabiber serpin. Yaklaşık 20 dakika orta ateşte sote edin. Pişen balığı servis tabağına alın ve yanına arpacık soğanları yerleştirin. Limon dilimleri ve maydanozla süsleyip servis yapın.