



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI SOMON

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
8 Adet arpacık soğan
Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar taze soğan yaprakları
2 Adet somon balığı
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar Limon dilimleri

Sana margarini kızdırıp somonları arkalı önlü kızartın. Ocaktan almadan tuz ve karabiber ekleyin. Diğer 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.