



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON BUĞULAMA

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Havuç 3 Adet
Patates 1 Adet
Sarımsak 1 Diş
Somon 300 Gram
Kuru Soğan 1 Adet
Taze Kekik 2 Dal

Öncelikle havucu ve patatesleri ince ince dilimleyin. Soğanı ikiye bölerek yarım ay şeklinde doğrayın. Sarımsakları da ezmeden halka halka doğrayın ve COOK Buzdolabı Poşeti'nin içine yerleştirin. Somonlara biraz tuz ve karabiber ilave ederek sebzelerle birlikte buzdolabı poşetinin içine yerleştirin ve ağzını sıkıca kapatın. Somonları presleme şeklinde pişireceğiniz için ağzını kapattığınız buzdolabı poşetini kaynayan suya atın. 25 dakika pişirdikten sonra tencereden çıkarın. Poşetin ağzını bıçak yardımı ile açıp servis tabağına alarak servis yapabilirsiniz.

