



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON ÇÖP ŞİŞ

<https://www.elele.com.tr>

2 yemek kaşığı taze yabani mercanköşk
2 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı kimyon
Kırmızı pul biber
680 g somon fileto
2 limon
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı deniz tuzu

Zeytinyağını ızgara tavada ısıtın. Mercanköşk, susam, kimyon ve kırmızı pul biberi bir kasede karıştırıp kenar alın. Limonları dilimleyin. Somonları 1'er santim genişliğinde dilimleyin. Çöp şişlere sırasıyla, her şişte toplam 4 somon olacak şekilde, somon ve limon dilimi sıralayın. Tuz ve baharat karışımını balıkların üzerine serpin. Çöp şişleri ızgaraya alıp önlü arkalı 8-10 dakika pişirin. Ocaktan alıp yanında sebze garnitür ile servis yapın.

