



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOMON

Somonu pişirmeden önce, zeytinyağı, tuz, karabiber sarımsak, limon ve biberiye ile marine edebilirsiniz. Ardından yağlı kağıt serili fırın tepsisine balıklarınızı dizin. Balıkların kenarına dilimlenmiş limon ve defne yaprağı ekleyin. Somonun kalınlığına veya şekline göre 180 dereceli fırında 10-15 dakika pişirmek yeterli olacaktır. Eğer balık çok kalınsa, pişirme süresi uzayabilir. Pişirirken, üzerine yağ eklemenize gerek yoktur.

