



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOMON IZGARA

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

2 dilim somon (takoz şeklinde biraz kalın dilimlenmiş)  
1/2 çay bardağı zeytinyağı  
1/2 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu  
1 adet defne yaprağı  
1 çay kaşığı tane karabiber  
1/2 çay kaşığı tuz

Zeytinyağı, taze sıkılmış limon suyu, defne yaprağı, tane karabiber ve tuzu geniş bir kaptaki karıştırın. Somon dilimlerini bu karışıma yatırıp en az 30 dakika buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkarıp kısa süre önceden ısıtılmış ızgara üzerinde ters yüz ederek kısa süre pişirin. Limon dilimleri ve yeşillikler eşliğinde sıcak olarak sevdiklerinizle paylaşın.

