



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA SOMON

4-5 adet somon dilimi

Sıvı yağ

Karabiber

Tuz

Sarımsak sosu

Tereyağı

Kekik

İlk önce tezgahımıza bir kap çıkartıyoruz ve içerisine sıvı yağımızı, tuzumuzu, karabiberimizi ve sarımsak sosumuzu ekleyip, iyice karıştırıyoruz.

2 adet somonumuzu temizliyoruz ve yıkıyoruz.

Ardından fazla suyunu iyice süzdürüyoruz.

Hazırladığımız sosumuzu somonlarımızın her yerine güzelce sürüyoruz.

Sosladığımız somonlarımızı 1 saat kadar bekleterek, dinlendiriyoruz.

Tarifimizi tost makinemizde yapacağız.

Balıklarımızı dinlendirdikten sonra, balıklarımızın üzerine tereyağı sürüyoruz ve makinemize yapışmaması için tost makinemizin içerisine yağlı kâğıt seriyoruz.

Üzerine de balıklarımızı yerleştiriyoruz. 10 - 15 dakika kadar piştikten sonra balıklarımızı ters çeviriyoruz ve biraz da bu şekilde pişiriyoruz.

Yine de bizim belirlediğimiz süreye bağlı kalmadan balıklarımızı ara ara kontrol etmelisiniz.

Çünkü tost makinesine bağlı olarak, pişirme süresi değişebilmektedir.

Somon balıklarımızı pişirdikten sonra isteğe bağlı olarak üzerine kekik serpebilirsiniz.

Izgara somon tarifimizi servis tabağımıza alıyoruz ve servise sunuyoruz.

