



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON IZGARA

4 dilim somon balığı filetosu

Tuz

Karabiber

1 çorba kaşığı limon suyu

1 diş sarımsak

2 çorba kaşığı hardal

3 çorba kaşığı sirke

8 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım bağ dereotu

Balık dilimlerini yıkayarak kurulayın, limon suyu damlatın, tuz ve biber ekin.

Sarımsağı ezin, sirke, zeytinyağı ve hardal ile karıştırın. Balıklara bu karışımdan sürün, 30 dakika bekletin, aradabir çevirin.

Balıkları ızgaraya koyun ve 15 dakika altlı üstlü kızartın. Dereotunu kıyın. Servis yapmadan önce dereotunu baklıkların üstüne serpiştirin.
