



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA SOMON BALIĞI

600 gram dilimlenmiş somon
2 limon
3 diş sarımsak
3 çorba eritilmiş tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, pul biber
Akdeniz yeşilliği
İstenirse kızarmış patates

Limonların kabuğunu rendeleyin, üzerine suyunu sıkın. Eritilmiş tereyağını, ezilmiş sarımsağı, zeytinyağını ve baharatı içine ekleyin. Bu karışıma somon dilimlerini yatırıp 30 dakika bekletin. Izgarada ya da fırında 10 dakika kadar pişirip servis tabağına alın. Birazını ayırdığınız limonlu soston üzerine gezdirin