



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON LAKERDA

MALZEMELER

Somon balığı ½ kg.

Ekşi elma ¼ adet

Portakal ¼ adet

Bal 2 kaşık

Dereotu 4 sap

Sıvı yağ 1 su bardağı

Limon suyu 1 çay bardağı

YAPILIŞI

Somonu fileto kesip kılçıklarını iyice ayıklayın ve bir Borcam kapaklı tencereye koyup 24 saat limon suyunda bekletin. Dereotu, portakal ve elmayı ince ince doğrayın. Tüm malzemeleri karıştırın ve üzerine dökün. 1 gün buzdolabında bekletip servis yapın.