



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOMON MARİNE

500 gr somon balığı filetosu  
1 demet dereotu  
1 fincan piriç sirkesi  
2 yemek kaşığı limon suyu  
1 çay kaşığı toz kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı esmer şeker  
3 çorba kaşığı soya sosu  
1 yemek kaşığı yağ

Somonları ince ince ve sonra da küp şeklinde çukur bir kaba doğrayın. Malzemelerde yer alan diğer bütün malzemeyi (dereotu hariç) ayrı bir kaptaki iyice karıştırarak somonların üzerine dökün. Dereotlarını da doğrayarak balıkların üzerine serpin. Buzdolabında üzerini streçleyerek 2-3 saat marine edin. İstedığınız gibi pişirin.

Not: Servis yaparken Frenk soğanı ile ikram edebilirsiniz.

---