



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON MENUER (FRANSA)

300 gr. parmak şeklinde doğranmış somon
4 adet mantar
1 adet sivri biber
7 adet çeri domates
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kapari
5 adet arpacık soğan
1 çay kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı tereyağı
kekik
pul biber
tuz

Sarımsak, tereyağı, soğan, mantar ve biber kavrulur. Kavurduktan sonra domates eklenir. 8 dakika sonra kapariler ilave edilir. Ayri bir kapta unlanmış somonlar kızgın yağda pişirilir. Karışımın üzerine somonlar ilave edilir. Üzerine baharat ve soya sosu ilave edilerek servis yapılır.