



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON PİLAKİ

2 somon dilimi
1 adet patates
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 dal kereviz sapı
Reyhan
2 adet domates
Tuz
Karabiber
Tarçın
1 fincan zeytinyağı
2 dal maydanoz
Yarım limon
1 çay kaşığı şeker
1 diş sarımsak

Bir tencereye 1 fincan kadar zeytinyağını koyup, içerisine küp küp kestiğiniz patatesleri ve havuçları ve küçük küçük doğradığınız soğanları ilave edin.. Tüm malzemeleri pembeleşinceye kadar güzelce kavurun. Ayıkladığınız ve küçük doğradığınız balıkları tencereye ekleyin. Tencerenin içindekileri karıştırarak pişirin. İnce ince kıydığınız kereviz sapı, bir tutam reyhan ve maydanozları ilave edin. Rendelemiş olduğunuz domatesleri ve ayıkladığınız sarımsakları tencereye ekleyin. Yarım limonun suyunu sıkın ve tüm malzemeleri karıştırın. Şeker, tarçın, tuz ve karabiberi ekleyerek pişirmeye devam edin. Somon pilaki piştikten sonra servis tabağınıza alın ve üzerinde biraz zeytinyağı gezdirdikten sonra sunun.



6