



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON SAŞIMI

500 gram somon fileto
1 demet dereotu
1 fincan piriç sirkesi
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı esmer şeker
3 çorba kaşığı soya sosu

Somonları minik küpler halinde çukur bir kaba doğrayın. Dereotu hariç diğer bütün malzemeyi ayrı bir kapta iyice karıştırarak somonların üzerine dökün. Dereotunu da doğrayarak balıkların üzerine serpin. Üzerini streç filmle kaplayarak buzdolabında 2-3 saat marine edin. Servis yaparken Frenk soğanı ile ikram edebilirsiniz.

