



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON ŞİŞ

- ½ kg. somon balığı
- ½ limon suyu
- 1 tatlı kaşığı pekmez
- 1 tatlı kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz biberiye

Bir kabın içine somonları, limon suyunu, pekmezi, soya sosunu, zeytinyağı ve toz biberiyeyi ekleyip hepsini birden karıştırın. Biber ve domatesle şişe dizip ızgarada 10-15 dk. pişirin. Yanına taze mantar, biber, soya filizini kısık ateşte pişirip somon şiş'in yanına servis yapabilirsiniz.
