



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOMON ŞİŞ

400 g Derişiz Somon Fileto

Marinesi:

1/2 Limon Suyu

3/4 Su Bardağı Zeytinyağı

1 Çay Kaşığı Tuz

1/2 Çay Kaşığı Karabiber

1/2 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber

1 Çorba Kaşığı Yoğurt

1 Adet Rendelenmiş Küçük Soğan

1 Çorba Kaşığı Rendelenmiş

Taze Nane

Somon Fileto ince, uzun şeritler halinde boylamasına kesilir ve bir kaba koyulur.

Marinasyon sos karıştırılır ve somon şeritlerinin üzerine dökülür. Somon bu sosun içinde 2 saat buzdolabında beklemeye bırakılır.

Marine edilmiş somon şeritleri şişlere geçirilir ve tavada 3-4 dakika pişirilir. Somonlar altın rengini alıncaya kadar düzenli olarak çevrilir.

Mevsim yeşillikleri ile servis edilir.