



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU SOMON IZGARA

<https://www.takvim.com.tr>

150 gram somon

Sos için:

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı salça

Yarım çay bardağı sıvıyağ

2 adet patates

1 çay kaşığı safran

Servis için:

Deniz börülcesi

Somonu ızgarada önlü arkalı pişirin ve servis tabağına alın. Sos için ince kıyılmış sarımsak ve salçayı sıvıyağda soteleyin. Haşlanmış ve rendelenmiş patates ile safranı ilave edin. 2-3 dakika daha sotelemeye devam edin. Izgara somonu hazırladığınız sos ve haşlanıp ayıklanmış deniz börülcesi ile birlikte servis yapın.

