



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU SOMON

1 kg. somon balığı  
1 adet limon suyu  
Yarım su bardağı soya sosu  
4 diş sarımsak  
Karabiber

Bir kasede limon suyunu, soya sosunu, karabiberi, dövülmüş veya rendelenmiş sarımsağı karıştırıyoruz. Bu karışımı temizlenmiş ve dilimlenmiş somonların üzerine boşaltıp karıştırıyoruz ve 30 dakika buzdolabında bekletiyoruz. Somonları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizip kalan karışımı üzerine gezdiriyoruz. Önceden ısıtılmış fırında 200 derece sıcaklıkta somonları üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

