



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU SOMON

Malzeme:

4 dilim somon
2 orba kaşığı soya sosu
1 orba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
1 ay kaşığı Karabiber

Sosu İçin :

1 demet maydanoz
1 demet dereotu
10 yaprak fesleđen
3 orba kaşığı kapari
3 dal taze sođan
1 adet limon
3 orba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Somonları soya sos, zeytinyağı ve karabiberle marine edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sos için limonun kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Maydanoz, dereotu, fesleğen, kapari, limon suyu ve zeytinyağını robotta karıştırın. İçine limon kabuğu rendesi ve ince kıyılmış taze soğanı ekleyin. İyice karıştırın. Somonu servis tabağına alın, sos ile servis yapın.
