



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU TAVUK

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 somonların üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

