



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI SOMON

Malzemeler:

- 800 gr Somon fileto
- 1/2 su bardağı susam
- 1 bağ taze fesleğen
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1'er adet sarı ve kırmızı biber
- 1 su bardağı soya filizi
- 1 fincan ceviz
- 4 dilim kuru domates
- 3 bağ roka
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı:

Somon fileto, fesleğen, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edilir.

Roka, kurutulmuş domates, ceviz, mayonez, tencerede zeytinyağı, tuz, karabiber ile iyice karıştırılır.

Somon fileto tavada biraz çevrildikten sonra, susama, bulanır ve 1 -2 dakika fırında bekletilir.

Dilimlenir ve sarı-kırmızı biber, kırmızı soğan, fesleğen, zeytinyağından eide edilen sos üzerine dökülerek, roka salatası ile birlikte servis edilir.