



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ SEBZELİ SOMON

MALZEMELER

Yarım su bardağı pirinç
100 gr. somon balığı
1 adet bostan patlıcanı
1 adet kabak
50 gr. rendelenmiş kaşar
Kızartmak için soya yağı
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz

YAPILIŞI

Patlıcanların kabuğunu soyduktan sonra kabaklarla birlikte 2 cm. kalınlığında halka halka doğrayın. Yağda kızartıp, kağıt havlu üzerinde süzün. Haşlanmış pirinci, kızaran sebzeleri, tuzu, karabiberi ve kırmızı biberi karıştırıp fırın kabına koyun. Üzerine parçaladığınız balıkları sırlayarak dizin. Rendelediğiniz kaşar peyniri serpip 170 derece fırında pişirin.