



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ SOMON LAPASI

- 1 su bardağı yulaf
- 1 litre su
- 200 gr somon derisiz
- 3 dilim zencefil
- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber, tuz
- 2 adet taze soğan
- 1 çay bardağı soya sosu

Orta büyüklükteki sos tenceresine su, yulaf ve zencefilleri koyun. Orta ısıda üzerini kapamadan 10 dakika kremamsı bir kıvam alana kadar kısık ateşte pişirin. Çok koyu olursa su ekleyebilirsiniz. Bu sırada somonu karabiber ve tuz ile tatlandırın. Sonra fırına koyup 10 [?] 15 dakika renk alana kadar pişirin. Somonlar piştikten sonra somonları ezip veya küçük parçalar halinde kaynayan lapaya ekleyin. Tat vermek için tercihinize göre biraz soya sosu veya tuz ekleyebilirsiniz. Lapayı kâselere alıp yeşil soğan ile süsleyip sıcak servis edin.

