

Fırında Zeytinyağlı Somon



Malzeme :

2 adet Somon dilimi, 4-5 sap dere otu yada maydanoz, 1 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz ve karabiber.

Yapılışı :

Dilimlenmiş somonubir güzel yıkayın.
Fırınınızı 200 dereceye ayarlayın.
Folyo kağıdınızı fırça yardımı ile yağlayıp,fırın tepsisine serin.
Ortasına bir dilim somon koyup, dövülmüş sarımsak ve diğer malzemeler ilave edip kapatın.

Yaklaşık 25-30 dakika fırında pişirdikten sonra folyoyu açın.

Taze soğan, dere otu, limon ve taze karabiber ile servisinizi lezzetlendirebilirsiniz..
Fırını 180 derecede ısıtıp tepsiyi yerleştiriniz.
Balıkları yaklaşık 25 dakika pişiriniz.

DEĞERLİ TÜKETİCİLERİMİZ

Hem içerdiği besin maddeleri, hem de çağımızın belli başlı hastalıklarında tedavi edici rolüyle yararlanılması gereken mükemmel bir besin kaynağı olan balığın haftada 2-3 kez tüketilmesinde yarar vardır.

Balık Sağlıktır...!

Balık Lezzettir...!

Balık Bereketlidir...!



DENİZLİ İL MÜDÜRLÜĞÜ

SOMON BALIĞI YEMEKLERİ

*Ayrıntılı bilgi için
İl ve İlçe Müdürlüklerimize başvurunuz...*

 (0258) 212 54 80 (4 Hat)

 (0258) 212 54 87

 <https://denizli.tarimorman.gov.tr>

*Ürünüünüz bol,
Sağlığınız yerinde olsun....!*

