

Domates Soslu Somon

Malzemeler

400 gram somon

3 domates

Dilimlenmis siyah zeytin

5~6 yaprak feslegen

2 dis sarimsak

Zeytinyagi

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Somonu yıkayıp iyice kurulayın. Izgarada pisirin. Domateslerin kabuklarını soyup küçük kupler halinde doğrayın. Diğer tarafta tavayı ısıtın. Zeytin yağını aktarıp ince doğradığınız sarımsakları ilave edin. Kiraz domatesleri, kup doğranmış domates, tuz ve karabiberi ekleyip 1-2 dk. soteleyin. Ocagi kapatın. İri doğradığınız feslegenleri ve zeytinleri ilave edip kenara alın. Izgarada pisirdiğiniz somonları servis tabagına alın. Üzerine domates sosu gezdirin. Somonun yanında servis yapın.