

Firinda Somon

Malzemeler

1 adet Somon dilimi

1 dis sarimsak

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Dilimlenmis somonunuzun her iki tarafini da tuz ve karabiber ile tatlandirin. Firin kabini hafifce yaglayin ve somonu kaba alin.

Yanina istediginiz sebzelerden azar azar koyarak 180-190 derece onceden isitilmis firinda 30 dakika kadar pisirin.

Firin kabindan alip servis tabagina yerlestirin.

Istege gore limon sikarak servis yapin.

Devami icin: <http://mutfaksirlari.com/firinda-somon.html#ixzz2aRWK7x7I>