

Izgara Somon

Malzemeler

2 adet somon fileto
4 yemek kasigi zeytinyagi
2 dis sarimsak
1 cay kasigi karabiber
1 limonun suyu
Tuz

Yapilisi

Genis bir kaba zeytinyagimizi koyuyoruz. Icine limon suyumuzu sikiyoruz. Sarimsaklarimizi rendeliyoruz. Tuz ve karabiber ekleyip karistiriyoruz. Bu karisimi baliklarimizin her iki yanina da surup, dolapta 1-2 saat bekletiyoruz. Baliklarimiz bu lezzeti icine cektikten sonra izgarada her iki taraflari da kizarana kadar pisiriyoruz. Yesilliklerle servis ediyoruz.