ACILI SOMON

Kaynak: Metropost

Malzeme:
1 kg somon (filetoya ayrılmış ve derisi alınmış)
3 orta boy patlıcan
1 orta boy soğan
3 orta boy domates
100 gr biber salçası
Zeytinyağı
Tuz
Kırmızı pul biber
Sarımsak
Limon
Roka
Nar pekmezi
Nar
Kırmızı turp

Yapılışı:
Filetoya ayrılmış somon 4 parçaya ayrılır. Biber salçası, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak ve tuzda 5 saat bekletilir. Patlıcanlar uzunlamasına 1 cm kalınlığında doğranarak tuzlu suda yarım saat bekletilir. Daha sonra patlıcan ve somonlar ızgarada pişirilir, sosu için tencerede zeytinyağında ince doğranmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Acı biber salçası eklenerek çok az kavrulur. Domatesler rendelenerek koyulaşıncaya kadar pişirilir. Pul biber eklenir. Bir kayık tabağa ızgarada pişirilmiş patlıcanlar üzerine ızgarada pişirilmiş somon balığı yerleştirilir. Hazırlanan sos üzerine gezdirilir. Bir kasede rokalar kalın doğranır nar pekmezi, zeytinyağı ve limon suyu ile karıştırılır, tabağa balıkların yanına konulur, üzerine nar taneleri ve kırmızı halka soğanlarla kırmızı turp dilimleri eklenerek servis yapılır.

ML® Acılı Barbunya için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19596 • adı:ACILI SOMON • gönderen:gurur • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:26