BALLI SOMON

80 gram somon fileto
50 ml portakal suyu
kuru pembe biber
4 çay kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
4 çay kaşığı pirinç sirkesi
4 çay kaşığı süzme bal

Somon dilimleri hariç kalan malzemeyi çukur bir kasede iyice çırpın. İnce dilimlenmiş somonları ilave edip ağzı kapalı bir kapta 1 gün boyunca bekletin. Ertesi gün isteğe göre kısır, humus ve fava gibi mezelerin üzerinde veya kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50166 • adı:Ballı Somon • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:21