BEZELYELİ SOMON

1 kavanoz Penguen Bezelye
3 adet patetes
4 dilim somon balığı
1 çay kaşığı çörek otu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam biberiye
Kaya tuzu
Karabiber
Zeytinyağı

Patatesleri haşlamaya başlayın.
Somon balıklarını kayatuzu, karabiber ve zeytinyağı ile harmanlayın.
Penguen Bezelyeyi süzün.
Patatesler haşlanınca kabuklarını soyup bir kaba alın.
Tereyağı, tuz, çörek otu ve biberiyeyi ekleyip püre haline getirin.
Somon balıklarını yağsız tavada önlü arkalı 6 dakika pişirin.
Patates püresini servis tabaklarına ortasında bir çukur olacak şekilde yerleştirin.
Patates püresinin ortasındaki çukurlara Penguen Bezelyeleri ilave edin.
Balıklar pişince bezelyelerin üstüne yerleştirin.
Dilerseniz renkli biberler ve kiraz domatesle servis edin.



© lezzetler.com tarif no:92887 • adı:Bezelyeli Somon • gönderen:YOL • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:14