CEVİZLİ SOMON

100 gr ceviz
1 soğan
3 - 4 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı hardal
Tuz
Karabiber
5 çorba kaşığı zeytinyağı
3 demet roka
4 somon fileto
2 çorba kaşığı limon suyu
2 - 3 çorba kaşığı un

Cevizlerin fazlalıklarını ayıklayın. Tavada yağ kullanmadan kavurun. Soğuduktan sonra iri iri kıyın. Soğanı soyup küp küp doğrayın. Sirkeyi, hardal ve 2 çorba kaşığı su ile karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. 3 çorba kaşığı yağ ekleyin. Rokayı ayıklayıp yıkayın ve suyunu süzün. Servis tabaklarına rokayı paylaştırın. Balıkları temizleyip limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandırın. Son olarak una bulayın. Kalan yağı bir tavada kızdırın. Balıkları 2 - 3 dakika kızartın. Ardından rokaların üzerine yerleştirin. Üzerine ceviz serpip sosu dökün.

© lezzetler.com tarif no:133464 • adı:Cevizli Somon • gönderen:cep • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:55