DEREOTLU SOMON

MALZEMELER

440 gr somon balığı, fileto
1+1/2 bardak pirinç, haşlanmış
2 yumurta, hafif çırpılmış
2 yeşil taze soğan, ince kıyılmış
1 yemek kaşığı limon suyu
1+1/2 bardak kaşar peyniri, rendelenmiş
3 ıspanak yaprağı
1 yemek kaşığı ekmek kırıntısı
Limon ve dereotlu sos için:
30 gr tereyağı
1/2 bardak su
2 çay kaşığı mısır unu
2 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı dereotu, kıyılmış

HAZIRLANIŞI
Balığınızı yıkayın. Süzgeçte bir süre bekletin. Süzülen suyu daha sonra kullanmak üzere saklayın. Somon, pirinç, yumurta, taze soğan, limon suyu, peynir ve ıspanak yapraklarını geniş bir kasenin içinde karıştırın. Fırın tepsisini alüminyum kağıt ile kaplayın. Somonları tepsiye dizin ve üzerlerine elinizle bastırın. Üzerleri kapalı olarak orta ısıdaki fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkartmadan önce 5 dakika bekletin. Sosunuzu hazırlamak için, tereyağı, su, mısır unu ve limon suyunu sakladığınız somon balığı suyu ile karıştırın. Orta kuvvetteki ateşte pişirin. Kalınlaşınca içine kıyılmış dereotu, atıp balığınızın yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12364 • adı:Dereotlu Somon • gönderen:Şükriye • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:42