ENGİNARLI SOMON IZGARA

1,5-2 kg somon balığı
3 adet enginar
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet dolmalık yeşil biber
1 fincan sıvı yağ
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz

Somon balığını temizleyip fileto çıkarın. Filetoları kuşbaşından biraz iri küp şeklinde doğrayın. Enginar ve biberleri de şişe geçecek şekilde ince doğrayın ve bir kapta karıştırın. Üzerine sıvı yağı, nar ekşisi ve tuzu döktükten sonra 20 dakika bekletin. Şişlere malzemeleri takın. Isıttığınız teflon tava veya kömür ızgarasında bir yüzünü 7 dakika, çevirip diğer yüzünü 3 dakika pişirin.



Fotoğraf "hamarat teyze" tarafından gönderildi. 04.03.2016

© lezzetler.com tarif no:93501 • adı:Enginarlı Somon Izgara • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:34