FIRINDA KEREVİZ MÜCVERLİ SOMON

4 adet iri parça somon fileto
1 tatlı kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı biberiye
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı yağ
Yarım su bardağı soya sosu
1 adet büyük boy kereviz
1 adet limon
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
4 dal Dereotu
4 dal Maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

Balıkları varsa derilerinden ayırıp yağlı kağıt ya da alüminyum folyo yaydığınız tepsiye dizin ve üzerlerine biberiye ile kişniş serpin (hiçbir malzeme yoksa sadece karabiber ekebilirsiniz). 190 derecelik turbo fırında pişirmeye başlayın (fırınınız turbo değilse, ayarını yüksek ısıya getirin). 10 dakika sonra balıkların üzerine 2 yemek kaşığı yağı ve soya sosunu gezdirip, tekrar 15 dakika pişirin. Rendelenmiş peyniri eşit olarak balıkların üzerine koyun. 5 dakika daha pişirin. Peynirler eriyip, balıklar iyice kızarınca, fırından alın. Sıcak servis yapın. Balıklarınızı fırına atar atmaz kerevizi robotta kıyın (ya da rendeleyin) ve 1 limonu üzerine sıkın. Sarımsakları kıyın. Un, tuz, yumurta, kıyılmış dereotu ve maydanozu ekleyin. Kabak mücveri yapar gibi karıştırın ve kaşık kaşık alıp kızgın yağda kızartın. Ama unutmayın, iri mücverler yapmanız gerek! Kereviz mücveri çabuk pişer. Altın renginde olunca çıkartın ve yağını süzdürün. Servis yaparken kerevizi balığın altına koymayı unutmayın.



© lezzetler.com tarif no:131766 • adı:Fırında Kereviz Mücverli Somon • gönderen:pul • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:50