



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAY'S'LI SOMON SURUMİ (JAPONYA)

Özgür Şef

250 GR SOMON FLETO
1 BAĞ TAZE SOĞAN
1 ADET TURP
1 PAKET ÜZERİNE
1/2 ÇAY BARDAĞI ZEYTİNYAĞI
1/2 ÇAY BARDAĞI SOYA SOS
1 ÇORBA KAŞIĞI BAL
3 ÇORBA KAŞIĞI SİRKE (TERCİHEN PİRİNÇ SİRKESİ)
3 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER

Önce sos için 1 su bardağı suyun içine bal, şeker, sirke ve soya sosu koyup ağdalı bir kıvama gelene kadar kısık ateşte kaynatın. Diğer tarafta soğan ve turpu ince ince doğrayın; zeytinyağı ve kırılmış "Lay's"ler ile karıştırın. Bir tavanın içine biraz zeytinyağı sürün ve önceden tuzladığınız somonların önünü ve arkasını pişirin. Tavadan almadan önce, hazırladığımız teriyaki sosu üzerine fırça ile sürün. Servis ederken "Lay's"li salatamızı tabağın altına yerleştirin; üzerine soslu somonlarımızı koyun ve biraz daha sos gezdirerek servis edin.