FIRINDA SOMON

2 adet Somon dilimi (kişi sayısına göre arttırabilirsiniz)
4-5 sap dereotu ya da maydanoz
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Balıkçıda ayıklatıp dilimlettiğimiz balıklar güzelce yıkanır. Fırın 200 dereceye ayarlanır, Aliminyum folyo fırça yardımı ile yağlanır. Folyo, fırın tepsisine serilir ve ortasına 1 dilim balık konulur, üzerine sıvıyağ, dövülmüş sarımsak ve diğer malzemeler ilave edilerek folyo ile paketlenir. 25-30 dk. fırınlandıktan sonra, folyo açılarak servis tabağına alınır. Taze soğan, dere otu isteğe göre limon ve taze karabiber ile renklendirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:73192 • adı:Fırında Somon • gönderen:tokmak • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:30