



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ SUSAMLI SOMON

Kaynak: Metropost

Malzeme:

- 800 gr Somon fileto
- 1/2 su bardağı susam
- 1 bağ taze fesleğen
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1'er adet sarı ve kırmızı biber
- 1 su bardağı soya filizi
- 1 fincan ceviz
- 4 dilim kuru domates
- 3 bağ roka
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

- Somon fileto, fesleğen, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edilir.
- Roka, kurutulmuş domates, ceviz, mayonez tencerede zeytinyağı, tuz, karabiber ile iyice karıştırılır.
- Somon fileto tavada biraz çevrildikten sonra, susama bulanır ve 1-2 dakika fırında bekletilir.
- Dilimlenir ve sarı-kırmızı biber, kırmızı soğan, fesleğen, zeytinyağından elde edilen sos üzerine dökülerek, roka salatası ile birlikte servis edilir.