KREMALI MANTARLI SOMON

4 Kişilik Gerekli Malzemeler:
Somon (4 dilim, 500 gram)
Taze soğan (4 adet)
Mantar (100 gram)
Kırmız biber (1 adet)
Maydanoz (1/4 demet)
Sarımsak (4 diş)
Un (2-4 yemek kaşığı, balıkları unlamak için)
Limon suyu (4 yemek kaşığı)
Krema (1 çay bardağı)
Su (1 çay bardağı)
Tuz (1,5 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 tatlı kaşığı)
Zeytinyağı (4 yemek kaşığı)

1 adet temizlenmiş kırmızı biberi ince ince doğrayın. Arkasından 100 gram taze mantarı ince ince dilimleyin. Önceden yıkayıp temizlediğiniz taze soğanları küçük kuşbaşı biçiminde doğrayın.4 diş sarımsağı ince ince dilimleyin. Maydanozları ince ince dilimleyin.
Bir tabağın içine 2 yemek kaşığı un koyun. Tabağa koyduğunuz unla dilimlenmiş somonu unlayın ve fazla unu silkin. Bir tavanın içine 4 yemek kaşığı zeytinyağı koyun ve üzerine 500 gram somonu veya daha küçük somon dilimlerini, bütün şekilde yerleştirin. Bu şekilde somonu kızarana kadar yaklaşık 6-7 dakika yüksek ateşte çevirerek pişirin.
Hafif kızaran somonun üzerine önceden dilimlediğiniz mantarları sarımsakları, taze soğanları, biberleri ekleyin ve 1-2 dakika karıştırın. Arkasından 1 çay kaşığı tuz, 4 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay bardağı krema ve önceden dilimlediğiniz maydanozları ekleyerek tavanın kapağını kapatın ve yemeği kaynamaya bırakın. Bu şekilde yaklaşık 7-8 dakika daha pişirin. Pişen balığınızı kayık bir servis tabağına alarak servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:54118 • adı:Kremalı Mantarlı Somon • gönderen:çilek • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:49