KUSKUSLU VE ISPANAKLI SOMON

4 parça somon
2 yemek kaşığı soya sosu
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Kuskus pilavı için 1.5 su bardağı kuskus
1 soğan
1 kırmızıbiber
Yarım demet ıspanak
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Soğanı temizleyip zardan ince doğrayın. Ispanakları yıkayıp doğrayın. Kırmızıbiberi temizleyip küp şeklinde doğrayın. Ayçiçeği yağını tencereye alıp ısıtın. Soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Kırmızıbiberi ilave edip birkaç sefer karıştırın. Kuskusu ekleyip 4-5 dakika kavurun. Ispanakları ve 3 bardak sıcak suyu, tuz ve karabiberi ilave edip kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin. Pilavı bir kez karıştırıp demlenmesi için kenarda bekletin. Ayçiçeği yağını bir tavaya alıp ısıtın. Yıkanmış ve suyu süzülmüş somonları ilave edip 3-4 dakika çevirerek kızartın. En son soya sosunu ilave edip (soya sosu tuzlu olduğu için tuz ilave etmeyin) birkaç dakika daha pişirin. Servis tabağına alıp kuskusla birlikte servis yapın.

Fotoğraf "püre" tarafından gönderildi. 02.02.2021

© lezzetler.com tarif no:70492 • adı:Kuskuslu Ve Ispanaklı Somon • gönderen:Fevziye Erman • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:54