LİMON SOSLU FIRIN SOMON

2 dilim somon
1 adet limon
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
5-6 dal dereotu
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Somonları çukur bir kaba alın, üzerlerine tuz, karabiber ve 2 yemek kaşığı kadar zeytinyağı ilave edip elinizle ovalayarak her taraflarına bulanmasını sağlayın. Hazırladığınız somonları fırın kabına alıp önceden 190 dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Dereotlarını kıyın. Tereyağını bıçak yardımıyla bölün.
Bir tencerede limon suyunu ısıtın. Isınınca altını kapatıp tereyağını ilave edin ve çırpıcı yardımıyla karıştırarak eritin. Tuz, karabiber ve doğradığınız dereotlarını ilave edip yeniden karıştırın. Somonları servis tabağına alıp üzerlerine hazırladığınız limon sosunu gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:126591 • adı:Limon Soslu Fırın Somon • gönderen:Aynur Güney • indirme tarihi:07.05.2024 - 08:04