



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARİNE SOMON IZGARA

MALZEMELER

3 adet kemikli ve derisi üzerinde somon balığı

1 adet havuç

10 adet taze fasulye

Maydanoz

Tuz, karabiber

250 gram siyah, haşlanmış tagliatelli makarnası

Terbiye için:

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı şeker

5 adet tane karabiber

1/4 çay bardağı limon suyu

1/4 çay bardağı portakal suyu

2 diş sarımsak

2 adet defne yaprağı

Yarım soğan

4-5 adet rezene yaprağı

Sos için :

1 çorba kaşığı tereyağı

Yarım soğan

1 çay kaşığı kapari

1 adet domates

1 tatlı kaşığı limon

YAPILIŞ TARİFİ

Terbiye için geniş bir kapta tuzu, şekeri, kırılmış tane karabiberleri, limon ve portakal suyunu, küçük doğranmış sarımsakları, defne yaprağını, halka şeklinde kesilmiş soğanı ve rezene yapraklarını karıştırın.

Bir buçuk cm eninde kesilmiş, derisi üzerinde ve kemikli somon balıklarını hazırladığınız sosta 1 gün dinlendirin.

Sostan çıkardıktan sonra üzerine tuz ve karabiber serpin. Orta ısı bir ızgarada arkalı önlü kızartın.

Sos için

1 çorba kaşığı tereyağını tavaya alın. Küçük doğradığınız soğanı ekleyin.

Pembeleşmeye başladığında kapariyi, kabuğu soyulmuş ve küçük parçalar şeklinde kesilmiş domatesi ve 1 tatlı kaşığı limonu ekleyin. Servis tabağının bir kenarına haşlanmış tagliatelli yerleştirin.

Diğer tarafına hazırladığınız sostan dökün. Üzerine ızgarada pişirdiğiniz balıkları yerleştirin. Haşlanmış havuç dilimlerini ve taze fasulyeleri yanına dizin. Maydanoz yaprakları ile süsleyerek, servis yapın.