PORTAKALLI SOMON

4 adet kılçıksız somon fileto
2 adet ince doğranmış pırasa
2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi (beyazı hariç)
2 adet ince dilimlenmiş portakal
2 portakalın suyu
2 adet ince doğranmış havuç
2 tatlı kaşığı nişasta
Sıvı yağ
Tarhun (isteğe bağlı)
Tuz
Karabiber

Havuçları sıvı yağ ile hafifçe kavurun. Pırasayı ekleyin. Sebzeler yumuşayınca derisi çıkarılmış portakal dilimlerini ekleyin. Tarhun, tuz, biber, portakal suyu ve kabuk rendesini de ekleyip, biraz su ile erittiğiniz nişastayı katın. Bir taşım kaynatıp ateşten alın.
Balıkları tuzlayıp biberleyin ve 20 dakika kadar dinlendirin. Ayrı bir tavada sıvı yağı kızdırıp balıkların önce bir yüzünü, sonra diğer yüzünü pişirin.
Sosla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5795 • adı:Portakallı Somon • gönderen:TUBA • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:31