



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON MARİNE (JAPONYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

2 somon filetosu (her biri 400 gr.)
4 cm. taze zencefil
2 diş sarımsak
3 taze soğanın beyaz kısmı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı japon soya sosu veya soya sosu

Somon filetolarının derilerini çıkarın ve ince 1 cm. lik dilimler halinde dikine olarak kesin. Zencefili rendeleyin. Soğan ve sarımsakları soyarak ince ince kıyın. Bir kaseye, zencefili, sarımsakları, soğanları, şekeri, tuzu ve soya sosunu koyun. Şeker eriyinceye kadar iyice karıştırın. Derin ve büyük bir kabın dibine somon dilimlerini tek bir sıra halinde dizin. Üzerine marinad sosunu dökerek kabı alüminyum kağıtla örtün. Buzdolabında 1 saat dinlenmeye bırakın. Daha sonra, marine edilmiş somonları bir servis tabağına dizin, zencefil turşusu ve salatalık dilimleri ile süsleyerek buz gibi soğuk servis yapın.