SOMON ŞİŞ

400 g Derişiz Somon Fileto
Marinesi:
1/2 Limon Suyu
3/4 Su Bardağı Zeytinyağı
1 Çay Kaşığı Tuz
1/2 Çay Kaşığı Karabiber
1/2 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
1 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Adet Rendelenmiş Küçük Soğan
1 Çorba Kaşığı Rendelenmiş
Taze Nane

Somon Fileto ince, uzun şeritler halinde boylamasına kesilir ve bir kaba koyulur.
Marinasyon sos karıştırılır ve somon şeritlerinin üzerine dökülür. Somon bu sosun içinde 2 saat buzdolabında beklemeye bırakılır.
Marine edilmiş somon şeritleri şişlere geçirilir ve tavada 3-4 dakika pişirilir. Somonlar altın rengini alıncaya kadar düzenli olarak çevrilir.
Mevsim yeşillikleri ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:86196 • adı:Somon Şiş • gönderen:Huban • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:31