SOMON VE TAVUK CİĞER ŞİŞTE

18 adet somon balığı
2 su tavuk suyu
2 adet arpacık soğanı (ince kıyılmış)
Aldığı kadar zeytinyağı
1 su bardağı krema
Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar karabiber
12 adet tavuk ciğeri

Ciğerleri zeytinyağında 4-5 dakika çevirerek öldürün. 6 tane şişe sırasıyla 3er balık, 2şer ciğer parçası geçirin. Bu şişeleri birbirine geçiştirmeden bir fırın tepsisine yayın ve üzerine tuz, karabiber serpin. Bir küçük tencerede kıyılmış soğanlarla tavuk suyunu kaynatarak sıvıyı buharlaştırın ve sonra kremayı da ekleyerek 5 dakika daha kaynatın. Bu sosu şişlerinizin üzerine dökün ve 150 derece ısıttığınız fırında 10 dakika pişirdikten sonra balıkları bir başka tabağa alarak sıcak kalacak şekilde bekletin. O sırada tepside kalan sosu tencereye alın ve biraz daha pişirerek koyulaşmasını sağlayın. Şişlerinizi bu koyu sosla örtüp servis yapın.

Not: Somon Balıkları küp şeklinde kesilecektir.

© lezzetler.com tarif no:61539 • adı:Somon ve Tavuk Ciğer Şişte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 15:58