SUSAMLI SOMON BALIĞI

Malzemeler
500 gr. somon fileto
1 ActiFry kaşığı soya sosu
1 ActiFry kaşığı limon suyu
1/2 ActiFry kaşığı bal
1/2 ActiFry kaşığı susam
1/4 ActiFry kaşığı kırmızı tatlı toz biber
1/4 ActiFry kaşığı kaşığı tuz
Tane karabiber

Somon filetoları şeritler halinde kesin. Bir karıştırma kabında soya sosu, limon suyu, bal, susam, toz biber, tuz ve karabiberi karıştırın. Somon filetoları hazırladığınız sos ile harmanlayın.
ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra somonları ActiFry'ın pişirme haznesine koyup 6-8 dakika pişirin ve servis tabaklarına alın.
Somon balığı fazla piştiğinde kuruma riski taşır. Dolayısıyla ActiFry'da somon balığını, önerdiğimiz süreden fazla pişirmemenizi tavsiye ediyoruz. Bu arada hemen belirtelim; bu tarifteki tuz oranını tamamen damak zevkinize göre ayarlamalısınız. Ancak bunu yaparken soya sosunun tuz oranının yüksek olduğunu da göz önünde bulundurun.

© lezzetler.com tarif no:54723 • adı:Susamlı Somon Balığı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:12