SUSAMLI SOMON

2 dilim somon
2 yemek kaşıgı soya sosu
1 tatlı kaşıgı kekik
3 adet defne yapragı
3 yemek kaşıgı susam
1 çay kaşıgı tuz, karabiber, pul biber
4 adet patates
2 yemek kaşığı margarin
2 adet taze paprika biber
2 tutam labada otu

1 adet pişirme poşetine bir tatlı kaşığı un koyalım. Torbanın ağzını kapatıp unu her tarafa bulaştıralım. Fazla unu dökelim.
Yayvan bir kapta susam dışında tüm malzemeleri ve ince kıyılmış labada otunu karıştıralım.
2 dilim balığı ve kabukları soyulup elma dilimi doğranmış patatesleri sosun içinde 10 dakika bekletelim.
Pişirme poşetini yağlanmış fırın tepsisinin üzerine koyalım. Balıkları, patatesleri ve boylamasına kesilmiş biberleri poşete düzgünce yerleştirelim.
Ellerimizin kuru olmasına dikkat ederek susamı balık dilimleri ve patateslerin üzerine dökelim. Bağlama çubuğuyla poşeti bağlayalım. Toplu iğneyle 5-6 yerden delelim.Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında bir saat pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:113647 • adı:Susamlı Somon • gönderen:mevlüd • indirme tarihi:18.04.2024 - 11:39