SÜTLÜ SOMON

4 Adet somon balığı filetosu
1.5 su bardağı süt
1 Adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber

Derisi ve kılçıkları temizlenmiş somon filetolarını teflon tavaya dizin. Üzerine süt, tuz, karabiber ve yıkanmış defne yaprağı ekledikten sonra ateşe koyun. Kaynama noktasına gelince altını kısın ve 15 dakika pişirin. Defne yaprağını çıkardıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73970 • adı:Sütlü Somon • gönderen:Bahar At • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:23