ANANASLI SOMON TERİYAKİ ŞİŞ

http://www.verita.com.tr

500 g Verita Gold Ananas
2 yemek kaşığı Verita Sarımsak
2 yemek kaşığı Verita Taze Zencefil
1/2 su bardağı soya sosu
1/4 su bardağı esmer şeker
1/4 su bardağı yeşil soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber
500 g somon filetosu
2 adet yeşil soğan
8 bambu şiş (kullanmadan önce en az 20 dakika suda bekletilmeli)

Bir kaba soya sosu ve esmer şeker ekleyin. Şeker tamamen eriyene kadar karıştırın. Karışıma kıyılmış zencefil, yeşil soğan, sarımsak, pul biber ve sıvı yağ ekleyin. Yıkanmış ve küp küp doğranmış somonları kaseye koyun ve marine ile tamamen kaplayın. Kapağı kapatıp, 1-2 saat boyunca bekletin. Somonları marineden çıkarın. Marineyi küçük bir sos kabına koyup kaynatın, kenara ayırın. Somon ve küp küp doğranmış ananasları şişe dizin. Izgarayı yağladıktan sonra şişleri ızgaraya koyun. 2-4 dakika sonra çevirip marine sosu ile yağlayın. 2-4 dakika daha pişirin.

© lezzetler.com tarif no:137349 • adı:Ananaslı Somon Teriyaki Şiş • gönderen:teoman gür • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:14