



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL SUSAM VE ZENCEFİL SOSLU SOMON

1 kg çiğ somon
1/4 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı susam yağı
2 yemek kaşığı elma sirkesi
2 yemek kaşığı kahverengi şeker
2 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı taze rendelenmiş zencefil
2 yemek kaşığı kavrulmuş susam
2 diş sarımsak
4 adet yeşil soğan
Sosu:
1/4 fincan bal
1 tatlı kaşığı susam yağı
1 çay kaşığı soya sosu
Yarım çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 çay kaşığı kavrulmuş susam

Fırın tepsinizi yağlayarak hazırlayın.

Büyük bir kasede sıvı yağı, susam yağı, soya sosu, sarımsak, zencefil, sirke, kahverengi şekeri karıştırın. Somonları hazırladığınız sosun içine yerleştirin veya sosla birlikte somonları bir buzdolabı poşetine koyun ve buzdolabında yarım saat marine etmek üzere bekletin.

Fırınınızı yada ızgaranızı ısıtın.

Somonları maşa yardımıyla alarak ızgaranızın üzerine yada fırın tepsinize dizin. Üstlerine bir miktar tuz ve karabiber serpin. Somon dilimlerinin kalınlığına bağlı olarak 12-15 dakika kadar pişirin. İsterseniz işlemin ortasında somon dilimlerini çevirebilirsiniz.

Kavrulmuş susam, yeşil soğan ve ballı sosu ile birlikte servis yapın.

Ballı sosun hazırlanması: Bütün sos malzemeleri bir kasede karıştırın ve pürüzsüz hal alana kadar çırpın. Somonun üzerine dökerek servis yapın.