BOHÇADA BİBER PÜRELİ SOMON

1 adet limon
2 adet taze soğan
Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar karabiber
5 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı krema
4 adet somon balığı filetosu
5 adet dolmalık biber

Dolmalık biberleri alüminyum kağıt ile paketleyin ve bunu 250 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Bu sırada kıyılmış soğanları sirke içinde pişirin. İşleme tüm sıvı buharlaşana dek devam edin. Balığı tuzlayıp, biberleyin. Üzerlerine birkaç damla limon sıkın. Sonra bu balıkları alüminyum kağıtlarda bohçalayın. 290 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Dolmalık biberlerin piştikten sonra derilerini soyun. Küçük parçalara bölün ve sirkeyle pişen soğanları ve kremayı da katarak hep birlikte mikserden geçirin. Tuzunu, biberini ayarlayın. Servis sırasında balığın etrafına bu püreyi yayın. (Somon Balığı Filetoları her biri 150 gr'lık olmalıdır).

© lezzetler.com tarif no:61279 • adı:Bohçada Biber Püreli Somon • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:30