



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAJUN BAHARATLI SOMON

4 Somon Fileto
4 adet Patates
1 adet Kırmızı Soğan
5 dal Taze Soğan
1 bağ Roka
1/2 bardak Zeytinyağı
1 yemek kaşığı Mayonez
2 yemek kaşığı Hardal
1/2 Limonun Suyu
Kajun Baharatı
Tuz
Karabiber
Ayçiçek yağı

Patatesin kabuklarını soyun ve doğrayıp fazla nişastasını atması için biraz suda bekletin.

Bu sırada, tencereye suyu alın ve kapağını kapatıp kaynamaya bırakın.

Patatesi kaynar suda 8-10 dakika haşlayın.

Cajun baharatını büyük bir tabağa alın.

Ardından somon filetoların etli kısmını güzel bir şekilde baharata bulayın.

Izgara tavayı ocağa alın.

İçerisine biraz sıvıyağ alın ve altını tavanın altını açıp yağı biraz ısıtın.

Yağ ısınınca somon filetoları tavaya alın.

Önce alt kısmını 30 saniye ve yan kısımlarını 30 saniye olacak şekilde pişirin.

Derili kısmı alta getirin ve tavanın altını kapatın.

Tavayı, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 6-8-10 dakika pişirin.

Pişirme süresi, balığın kalınlığına bağlı olarak değişecektir.

Balık fırında pişerken; hardal, mayonez ve kırmızı soğanı derin bir kasede birleştirin ve bir el mikseri ile karıştırırken bir yandan da yavaş yavaş zeytinyağını ilave edin.

Karışımı güzelce çırpıttıktan sonra limon suyu, limon kabuğu rendesi, tuz ve karabiber de ilave edin ve biraz daha çırparak karıştırın.

Rokayı ince kıyım doğrayın ve onu da sos karışımına ekleyin.

Balıkları fırından çıkarın ve havlu kağıda alarak yağın biraz salmasını sağlayın.

Haşlanan patatesleri bir kevgir yardımıyla tencereden alın ve sosun içerisine dahil edin.

Karışımı güzelce karıştırın ve servis etmeye hazır hale getirin.

Bu sırada, kağıt havluda beklettiğiniz somonları servis tabağına alın.

Yanına hazırladığınız soslu patates salatasını da ekleyin.

Somonların üzerine biraz ince kıyılmış roka serpin.