



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÇITIR SOMON

www.asyagurme.com

450 Gram Somon Fileto , Derisi alınmış
1 Su Bardağı Japon Ekmek Kırıntısı (Panko)
1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
3 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış
1 Çay Kaşığı Kekik
1 Çay Bardağı Un
1 Adet Yumurta, Çırpılmış
Tuz
Taze Çekilmiş Karabiber
Servis için:
Ketçap

Bir tavada panko, zeytinyağı, ince kıyılmış sarımsak ve kekiği karıştırın. Hazırladığınız karışımı orta dereceli ateşte altın sarısı renk alana dek ara sıra karıştırarak kızartın. Kızaran ekmek kırıntılarını bir kaseye aktarın ve soğuması için bir kenarda bekletin.

Fırını 190-200 derecede önceden ısıtın ve bir fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın. Ardından somon filetoları size paralel olacak şekilde kesme tahtasına yerleştirin ve bir parmak kalınlığında dilimlere ayırın. Kestiğiniz somon dilimlerinin her iki tarafına biraz tuz ve taze çekilmiş karabiber serpiştirin.

Somon dilimlerini teker teker önce una, ardından çırpılmış yumurtaya ve son olarak da ekmek kırıntısına bulayıp, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Somonlar bitene dek aynı işlemleri tekrarlayın. Hazırladığınız fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırına verin ve yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişen somonları fırından çıkarın ve yanında ketçap ile sıcakken servis edin.

