FIRINDA LİMONLU SOMON

40 gram limon
1 kilogram somon
50 gram deniz tuzu
50 gram ince taneli toz şeker
1 çay kaşığı kekik
1 çorba kaşığı karabiber
Yarım demet dereotu
Pişirme sosu için:
30 gram çekirdekleri çıkarılmış limon
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Somonunuzu deri tarafını alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin ve üzerine limon suyunu gezdirin. Tuz, şeker, kekik ve biberi karıştırıp somonun üzerine kaşığın arkasıyla sürün. Üzerini streç filmle kaplayın ve en az 2 saat boyunca buzdolabında dinlendirin. Pişirmeden 30 dakika önce buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına gelmesine izin verin.
Fırını 160 derecede ısıtın. Üzerindeki baharatları yavaşça durulayın. Bir kağıt havluyla ıslaklığını alın ve üzerine limon zeytinyağı karışımını döküp balığın her tarafına sürün. Pişirme kabını folyo ile sıkıca kaplayın ve 15 dakika fırında pişirin.
Daha sonra folyoyu çıkararak balıkları bir 10 dakika daha fırına atın. Fırından çıkardıktan sonra bir 5 dakika dinlendirin ve üzerine taze kıyılmış dereotu serpip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:144027 • adı:Fırında Limonlu Somon • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:02