FIRINDA SOMON BALIĞI

500 gram somon balığı
1 demet roka yaprağı
1 adet defneyaprağı
1 çorba kaşığı tane karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı

Tepsiye bir miktar yağ koyup, somon balıklarını dilimleyin ve üzerine yerleştirin. Tereyağını, dereotunu ve tane karabiber ekleyip fırında 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Daha sonra sıcak olarak servis tabağına alın. Yanında yeşillikler, domateslerle ikram edin. Diyet yapanlar tereyağı koymadan da hazırlayabilir.

© lezzetler.com tarif no:97740 • adı:Fırında Somon Balığı • gönderen:panda • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:53