FIRINDA SOMON

2 dilim somon balığı
Karabiber
Kimyon
Tuz
Patates
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Somonun kenarlarındaki derisinin üzerindeki pullar, bir bıçak yarımıyla temizlenir ve yıkanır.
Daha sonra süzülmesi beklenir.
Süzülen balıkların her iki tarafı da tuz ve baharatla harmanlanır.
Borcam fırın tepsisine veya yapışmayan fırın tepsisine balıklar yerleştirilir.
Patateslerin kabukları soyulur.
Küçük küpler halinde doğranır.
Patatesleri pişirmek için pişme süresini uzatırsanız balıklar kurur.
Somonlar piştiğinde fırından çıkarılır.
Patateslere, sıvıyağ ve tuz serpilir.
Somonların olduğu fırın tepsisine yerleştirilir.
Üst üste gelmemesine dikkat ederek, 180 derece fırında balıkların üstü kızarana kadar pişirilir.

Not: Mangalda da somon yapabilirsiniz. Mangalda balık için de somon kullanabilirsiniz. Bunun için dikkat edilecek husus somonun yağlarının mangal kömürüne damlamasını önlemek. Böyle olursa balığınız kuruyabilir. Önlemek için mangalınızın üzerine folyo serebilirsiniz. Tava da pişirecekseniz yanmaz seramik tava ya da teflon tava kullanabilirsiniz. Balığın her iki yüzünü de pişirmeniz için 3-4 dk pişirmeniz yeterli olacaktır. Balığınız yağını saldığı zaman pişmeye başlamış demektir. Kahverengi olduğu zaman balığınız pişti demektir.

© lezzetler.com tarif no:156965 • adı:Fırında Somon • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:20