



FIRINDA SOMON

Elif Korkmazel

400 gr somon balığı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Yarım limon suyu
2 çorba kaşığı çiğ krema

Somonu dilimleyip fırın kabına alın, bir kâsede zeytinyağı, limon suyu, çiğ krema, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi iyice çırpıp somonun üzerine sürün. 180 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip sıcak servis yapın.

