



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ SOMON VE SEBZELİ NOODLE

Noodle 1 paket
Soya filizi 200 gr.
Fasulye 100 gr.
Kabak 100 gr.
Renkli biber 1 adet
Ispanak 200 gr.
Somon fileto 1 kilo
Soya sos 4 çorba kaşığı
Zeytinyağı 200 gr.
Taze Baharat 1 paket
Tuz 1 tutam
Karabiber 1 tutam
Havuç 1 adet

2 cm kalınlığında kesilmiş somon balığını ızgarada renklendirip biraz zeytinyağı ve taze baharat ekledikten sonra fırına atıyoruz. Renkli biber, havuç, fasulye, ıspanak ve noodle'ı haşlayıp soya sos, tuz, karabiber ilave ederek karıştırarak tabağımıza koyarız. 180 derecede 15 dakika pişirdiğimiz somon dilimlerini makarnamızın üzerine koyarak önceden hazırladığımız krema zerdeçal sosumuzu dökerek sunuma hazırlarız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.01.2024