KREMALI SOMON

1200 gram bir somon dilimleri
2 bardak krama
100 gram sadeyağı
1/2 limon
1 baş soğan
1 tutam kekik
2 defne yaprağı
Karabiber
Tuz

Balığın pullarını kazıyıp temizleyin. Yüzgeçlerini kesin, içini çıkarın ve bol suyla yıkayın.
Bir kaba yağın yarısını ve ince kıyılmış soğanı koyun. Üzerine balığı oturtun. Biberini ve tuzunu serptikten balığın üzerine de kalan yağın yarısını parçalara bölüp serpiştirdikten sonra kabı orta ısıdaki bir fırına koyun.
Vakit vakit kaptaki suyu kaşıkla alarak balığın üzerine serpiştirin ve böylece bunu yarım saat kadar fırında pişirin.
Kabı fırından çıkarınca balığı servis tabağına alın ve sıcak bir yere koyun.
Kaptaki salçaya 2 yaprak defne, 1 tutam kekik kattıktan sonra bunu kaynamaya bırakın. Salça suyunun üçte ikisini çekince buna kremayla yarım limonun suyunu katın. İyice karıştırın. Salçayı karıştırırken kaynatmaya devam edin.
Kalan dörttebir yağ da salçaya karıştırdıktan sonra salçayı servis tabağındaki balığın üzerine dökün ve sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13815 • adı:Kremalı Somon • gönderen:zafira • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:27