



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DOMATESLİ FIRINDA SOMON

1 paket Knorr Dağ Kekikli Susamlı Fırında Tavuk Çeşnisi
850 gr. kılçıksız derili somon fileto
100 gr. kurutulmuş domates
1 tutam kuşkonmaz

Kılçıkları ayıklanmış derili somon fileto larını paketten çıkan fırın torbasına koyun.

Somonların üzerine jülyen kıyılmış kurutulmuş domatesleri ve ekleyin.

1 paket Knorr Dağ Kekikli Susamlı Fırında Tavuk Çeşnisi'ni somonların üzerine serpiştirin.

Poşedi hafifçe sallayıp, ağızını kapatın. Bir kürdan yardımıyla poşette 3 adet delik açın.

Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında yaklaşık 20-25 dakika arası pişirin.

Ayrı bir kapta kuşkonmazları hafif çiğ kalacak şekilde haşlayın.

Fırından çıkardıktan sonra, torbayı bir makas yardımıyla dikkatlice kesip somonları bir tabağa alın. Kuşkonmaz ile birlikte sıcak olarak servis edin.

Not: En iyi sonucu almak için fırının alt ve üst ısısına ilaveten turbosunu da çalıştırın.

Somonun derisini pişmeden önce ayırmanız, balığın fırındayken dağılmasına sebep olacaktır. Derisini tüketmek istemiyorsanız, pişirdikten sonra nazikçe ayırmanız balığının bütün olarak kalmasına yardımcı olur.

