KUŞKONMAZ VE SOMON

https://www.elele.com.tr

100 g somon
5 adet kuşkonmaz
50 g deniz börülcesi
1/2 avokado
2 adet kurutulmuş domates
3 dal taze kekik
Kaya tuzu
1 adet limonun suyu
1 kaşık zeytinyağı
Tuz

Zeytinyağı, limon suyu ve tuz ile somonu marine edin. Deniz börülcelerini haşlayın. Bir kabın içerisine buzlu su koyun ve canlı yeşil renklerini korumaları için haşladıktan sonra börülceleri bu suya koyun. Daha sonra kılçıklarını çekerek ayıklayın. Somonu önceden 160 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 8 dakika, kurutmamaya özen göstererek pişirin. Kuşkonmazları ayıklayın. Avokadoları ortadan ikiye bıçakla bölün, çekirdeğini alın ve kaşık yardımıyla kabuklarından ayırıp dilimleyin. Döküm tavayı iyice ısıtın, kuşkonmazları pişirin. Kuşkonmazlardan sonra avokado dilimlerini tavaya alıp, çok kısa önlü arkalı ızgaralayın. Kurutulmuş domatesleri doğrayın. Tabağın en altına kuşkonmazları alın, üzerine deniz börülcelerini koyun ve somonu en üste bırakın. Tabağın kenarına avokadoları ve doğranmış domatesleri koyun. En son, tabağın kenarına kaya tuzu serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:147930 • adı:Kuşkonmaz ve Somon • gönderen:dijital • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:16