



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI SOMON FİLETO

<https://www.elele.com.tr>

80 g somon fileto
Himalaya tuzu
1 portakal
4-5 adet kuşkonmaz
2 portakalın suyu
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı nişasta
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Kuşkonmazı temizledikten sonra buzlu suyun içinde 1 dakika bekletin. Daha sonra kaynar suyun içine atın. 3 dakika haşladıktan sonra süzüp tekrar buzlu suyun içine aktarın. Buzlu suyun içinden 1 dakika sonra çıkartın. Somon filetosunun her iki yüzüne de tütsülenmiş Himalaya tuzu serpin. Kapağını kapatıp buzdolabına alın ve 1 saat kadar dinlendirin. Izgara tavaya çok az zeytinyağı ekleyin ve somon filetoyu arkalı önlü hafif kızartın. Portakalın suyunu, şekerini ve nişastayı sos tenceresine alın. Orta ateşte, yoğun bir kıvam elde edene kadar, yani jöle kıvamı alana dek pişirip ocaktan alın. Füme somonu servis tabağına yerleştirin. Üzerine incecik dilimlenmiş portakalları dizin. Kuşkonmaz ile birlikte servis yapın.

