



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAX BAVYERA SOMON

<https://acunn.com>

2 Adet Somon fileto
1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Filetolara tuz ve karabiber serpererek elinizle her tarafına yedirin.
Teflon tavaya 1 yemek kaşığı kadar zeytinyağı koyup balıkları yerleştirin.
Orta ateşte her bir yüzünü 4-5 dk kadar pişirin.

Not: Almanların çok sevdiği bir yemektir. Yanında Bavyera usulü patates salatası vardır. Patates et suyunda pişer. Çiğ soğan, tuz, beyaz biber ve salatalık içerisinde mevcut. Marine edildikten sonra et suyunda patates içine girer ve karıştırılarak içine krema koyulur. İçinde bulunan malzemelerle zeytinyağlı diri patates ve lime'larla süsleniyor. Somon marinaladıktan sonra fırına atıp 9 dakika pişiriyoruz. Sos için de narenciye ağırlıklı bir bişelim mevcut. Soğan, sarımsak, biberiye, portakal suyu, bal, limon, sirracha, zerdeçal ve tuz. Somon piştikten sonra çam fıstığı ve pancar filizleriyle sunuluyor. Sos dengesi, soğanın diriliği ve somonun diriliği çok önemli.

