



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGO SOSLU SOMON

Malzemeler:

200 gr. derisiz somon fileto
2 yemek kaşığı soya sosu
1 misket büyüklüğünde rendelenmiş taze zencefil
1 adet mango
2 adet domates
1/2 adet kırmızı soğan
1/4 demet nane
1/4 demet kişniş
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Somonu soya sosu ve zencefilele marine edip buzdolabında 2 saat bekletin. Mangoyu küçük küpler halinde doğrayın. Domatesin çekirdeğini atıp kabuğuyla beraber küçük küpler yapın. Soğanı ince kıyın. Naneyi ve kişnişi de ince kıyıp hepsini bir kapta birleştirin. Bir tutam tuz atıp iyice karıştırın. Somonu dörde bölün, parçaları kızgın bir tavada pişirin, ortası çiğ kalsın. Küçük bir tabağın ortasına mango sosu, üzerine de sıcak somonu koyup servis yapın.



Fotoğraf "yeşil çimen" tarafından gönderildi. 02.10.2018