



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİTSUKE

www.asyagurme.com

2 Adet Somon Fileto, (veya Levrek Fileto)
3-4 Dilim Taze Zencefil
Haşlama Suyu için:
2 Yemek Kaşığı Koyu Renkli Soya Sosu
2 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
1 Yemek Kaşığı Toz Şeker
½ Su Bardağı Su
Üzeri için:
1-2 Adet Yeşil Soğan, İnce şeritler halinde kesilmiş

Küçük bir kasede soya sosu, pirinç sirkesi, şeker ve suyu çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışımı bir tencereye dökün ve içine taze zencefil dilimlerini de ilave edin.

Son olarak somon filetoları tencereye yerleştirin ve kapağını kapatıp, suyu kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 10-15 dakika balıkları haşlayın. Somonlar haşlanırken ara sıra bir kaşık yardımıyla suyunu üzerine gezdirin. Üzerine yeşil soğan dilimleri serpiştirip, yanında sade pilav ile sıcakken servis edin.

