



## PORTAKALLI SOMON

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Portakal Suyu 1 Çay Bardağı  
Portakal 1 Adet  
Somon 3 Adet

Somon filotoları bol su ile yıkayıp, süzdürün.  
Çukur bir kaptaki somon dilimleri, portakal suyu, bir portakal kabuğu tendesi ve tuzu karıştırın ve 20 dakika bekletin.  
Tavada zeytinyağını kızdırın.  
Somonları bu sosun içinden süzdürerek alın tavada 2 tarafını da kızartın.  
Karabiber serpererek servis yapın.

