



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.atabay.com)

PORTAKALLI TERİYAKİ SOMON

www.asyagurme.com

4 Adet Somon Fileto
½ Çay Kaşığı Sarımsak Tozu
½ Çay Kaşığı Tuz

Sosu için:

1 Yemek Kaşığı Mısır Nişastası
2 Yemek Kaşığı Soğuk Su
⅓ Su Bardağı Portakal Suyu
1 Çay Bardağı Esmer Şeker
1 Çay Bardağı Soya Sosu
1 Çay Bardağı Pirinç Sirkesi
1 Çay Kaşığı Susam Yağı
2 Tatlı Kaşığı Sarımsak Ezmesi
1 Yemek Kaşığı Bal

Üzeri için:

2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
Susam

Fırını 200 derecede önceden ısıtın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine somon filetoları yan yana gelecek şekilde dizin. Filetoların üzerine eşit miktarda sarımsak tozu ve tuz serpiştirin. Yağlı kağıdın yanlarını somonların üzerine hafifçe örtecek şekilde kaldırın. Tepsiyi fırına verin ve yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Somonlar pişerken, bir kasede mısır nişastası ile soğuk suyu karıştırın ve bir kenarda bekletin. Bir diğer kasede ise; şekeri, portakal suyunu, soya sosunu, pirinç sirkesini, susam yağın ve sarımsak ezmesini iyice karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını bir sos tenceresine aktarın ve ara sıra karıştırarak kaynamaya bırakın. Sos kaynayıncaya ocağın altını kısın ve balı ilave edin. Ardından mısır nişastası karışımını ilave edin ve kısık ateşte sos koyulaşana dek yaklaşık 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Sos koyulaşınca tencereyi ocaktan alın.

Pişen somonları fırından çıkarın. Keskin bir bıçak yardımıyla derilerini sıyırın ve servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız sos karışımından döküp, susam taneleri ve ince dilimlenmiş yeşil soğan serpiştirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124305 • adı:Portakallı Teriyaki Somon • gönderen:inci tuğ • indirme tarihi:12.03.2025 - 17:23