



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REZENELİ SOMON IZGARA

4 parça Derili Somon Fileto (Her biri yaklaşık 150 g)

2 Çay Kaşığı Tuz

2 Adet Küçük Rezene Kökü

4 Çorba Kaşığı Ekşi Krema

3 Diş Kiyılmış Sarımsak

1 Adet Küçük Kırmızı Soğan, ince kiyılmış

1/2 Demet Roka

Kızartma Yağı

Balığın pulları temizlenir. Somon filetoların üzerine tuz serpilir. Daha sonra bir fırça yardımıyla filetolar yağlanır. Filetoların derili kısmı altta kalacak şekilde ızgarada yaklaşık 5 dakika pişirilir. Filetolar ters çevrilerek, diğer tarafları tavada yaklaşık 2 dakika kızartılır.

Rezene kökleri yıkanır, uzunlamasına doğranır ve ince dilimler olacak şekilde çapraz kesilir. Ekşi krema ve sarımsak karıştırılır, daha sonra bu karışıma rezene kökleri ve kırmızı soğan ilave edilir. Izgara somon filetolar roka ve rezene yatağı üzerinde servis edilir.