SOMON BALIĞI MARİNE

6 kişilik
600 gram taze somon balığı filetosu
1 su bardağı elma sirkesi
1 su bardağı limon suyu
100 gram zeytinyağı
100 gram domates sosu (Domates kıyılıp, sarımsak ve sirkeyle karıştırın)
1 tatlı kaşığı kırılmış tane kara, kırmızı ve yeşil biber
1/2 demet dereotu (Kıyılmış)
Bir miktar tuz

Somon balıklarını temizleyip, buzdolabının difrizinde dondurun. Elma sirkesi, limon suyu, zeytinyağı, domates sosu, kırık biberler, tuz ve kıyılmış dereotunu bir çırpma kabına koyun. Telle karıştırın ve sos haline getirin. Somon balıklarını dolaptan çıkararak, 2 milim kalınlığında dilimleyin. Aralarına hazırladığınız sosdan serpiştirin. Bir cam veya porselen kaba koyun. Üzerini sosuyla kapatın. 24 saat sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52130 • adı:Somon Balığı Marine • gönderen:nakiş • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:07