SUSAMLI SOMON

2 adet somon fileto
1 tatlı kaşığı susam
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı susam yağı

Somonları fırına girecek bir kabın içine yerleştirin. Limon suyu ile susam yağını karıştırıp filetoların üzerine eşit şekilde yayın. Susamı da filetoların üzerine eşit dağılacak şekilde koyun. Önceden ısıtılmış fırını 200 dereceye ayarlayıp 15 dakika pişirin. Piştiğini somonun ve susamların renginin koyulaşmasından kolayca anlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:73311 • adı:Susamlı Somon • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 21:02