



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI VE BRÜKSEL LAHANALI SOMON

<https://www.milliyet.com.tr>

150 - 200 gr somon fileto
12 adet ortadan bölünmüş brüksel lahanası
Bir tutam rafine edilmemiş deniz tuzu
Karabiber
Sosu için:
2 diş kıyılmış sarımsak
Bir miktar rendelenmiş zencefil
1 çorba kaşığı akçaağaç şurubu
1 çorba kaşığı tamari
1 çorba kaşığı susam
Yarım çay kaşığı susam yağı
Bir tutam biber

Fırını önceden 180 derecede ısıtın ve fırın tepsisine yağlı kağıdı koyun.
Sarımsakları kıyın, zencefili rendeleyin ve diğer marine malzemelerini büyük bir kaseye ekleyin.
Kaseye ikiye bölünmüş brüksel lahanası ekleyin ve her yerini bu sosa bulayın.
Somon filetolarını fırın tepsisine koyun. Deniz tuzu ve karabiber ekleyin. Brüksel lahanasını somonun etrafına dağıtın ve kalan sosu filetolarının üzerine gezdirin.
20 dakika fırında pişirin. Somonu fırından çıkarın ve balığın tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için ortasını ayırın.
Somonu brüksel lahanası ile servis edin.

