TAZE ZENCEFİLLİ SOMON

http://www.verita.com.tr

Ceviz büyüklüğünde ince doğranmış Verita Taze Zencefil
4 parça dilimlenmiş somon balığı
1 limon kabuğu rendesi
1 limonun suyu
5-6 diş iri sarımsak
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Somonları yıkayıp, kurutup, tuz ve karabiber ile her iki yüzünü de tatlandırın. Ayrı bir kabın içinde limon kabuğu rendesi, limon suyu, ince doğranmış taze zencefil parçaları ve sarımsağı zeytinyağıyla iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı tepsiye dizdiğiniz somonların üzerine paylaştırın. 180 derecelik fırında somonların üstü kızarıncaya kadar pişirin. Bol yeşil salata ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:137358 • adı:Taze Zencefilli Somon • gönderen:teoman gür • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:31