



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERİYAKİ SOSLU SOMON (JAPONYA)

- 4 adet somon fileto
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı teriyaki sos
- 1 çay kaşığı rende zencefil
- 1 diş sarımsak rende
- 1 tatlı kaşığı susam yağı
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı lime kabuğu rendesi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı susam

Fırınınızı 180 dereceye getirin.

sana yağını tavada ısıtın.

Zencefil ve sarımsağı karıştırarak kavurun.

Lime/limon kabuğu rendesi ve suyu,soya sosu, teriyaki sosu ve susam yağını ekleyip hafif şurup kıvamına gelene kadar pişirin.

Somonları bir fırça yardımı ile soslayın ve fırına atın.

Arada sırada bu sosla üzerlerinden geçin.

Kalan sosu tekrar ısıtıp pişmiş olan somonların üzerinde susamla beraber servis edin.