

Limonlu Somon Arpa Tavas1

Toplam 32 dk

Haz1rl1k dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Aç1lbar16/10

Avustralya usulü limonlu somon arpa tavas1şomonu arpa şehriye ve dereotu ile buluşturarak tek tavada tamamlanan parlak bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 400 gr Somon fileto
- 1.5 su bardađ1Arpa şehriye
- 2 yemek kaşđ1Limon suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 3 su bardađ1Su

Yapı1

1. Somonu iri parçalara ay1r1arpa şehriyeyi ölçüp haz1edin.
2. Somon parçalarını tavada 3 dakika mühürleyip kenara al1n.
3. Arpa şehriyeyi aynı tavada 2 dakika çevirin.
4. S1calsuyu ekleyip şehriyeyi 10 dakika pişirin.
5. Somon ve limon suyunu ekleyip 4 dakika daha pişirin.
6. Somonu parçalamadan tavay13 dakika dinlendirin ve servis edin.
7. Somonu üste al1n böylece arpa şehriyenin buhar1ndafazla pişmez.

PÜF NOKTASI

Somonu iri küp kesmek arpa pişerken tavada tamamen dađ1lmas1nler.

SERVIS ÖNERISI

Dereotu serpip s1calservis edin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri