

Limonlu Somon Arpa Tavas1

Toplam 32 dk

Hazırlanma 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

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 bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 3 su bardağı Su

Yapılış

1. Somon parçalarını tavada 3 dakika mühürleyip kenara alın.
2. Arpa şehriyeyi aynı tavada suyla 10 dakika pişirin.
3. Somon ve limon suyunu ekleyip 4 dakika daha pişirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Somonu iri küp kesmek arpa pişerken tavada tamamen dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri