

Guvecte Somon

Malzemeler

500- 600 gr kadar derisiz ve kilciksiz somon baligi

7-8 adet arpacik sogan

2 adet yesil biber

1 adet domates

1 adet limon

2 kasik tereyagi

3-4 dis sarimsak

1 kase rende kasar

1 tatli kasigi tane kara biber

1 tatli kasigi dilerseniz pul biber

1 biraz da kiyilmis taze nane

Yapilisi

Oncelikle balik buyuk kupler halinde dogranir.Tava alinarak ocaga konur ve iyice isitilir.

Tere yagda konularak harli ateste baliklar hafif rengi donene kadar kizartilir. Ardindan

baliklari dikkatli bir sekilde guvec kaplarina koyulur.Ayni tavaya buyuk buyuk

dogradigimiz biber ve soyulmus arpacik soganlar atilir.

Hafif pisirdikten sonra alinarak baliklarin uzerine dizilir.Yine ayni tavaya tuzla iyice ezilmis sarimsak eklenir.

Hafif kavrulunca rendelenmis oldugumuz domates eklenir.

Tane karabiber,pul biber ve tuzu eklenir.

Hafif kavrulunca icine kiyilmis nane atilarak guvec kaplarinin uzerine yayilir.

Dilimlenmis limon halkalari guvecin yanlarina yerlestirilir.

Onceden isitilmis oldugumuz 250 derecelik firinda 15 dakika kadar pisirilir.

Ardindan rende kasar serpilerek yaklasik 5 dakika daha kasarın erimesi icin bekletilir ve guvecte somon hazir ellerimize saglik