

Portakalli Somon

Malzemeler

2 Cay kasigi Kisnis
Dilim Limon
Adet Limon Kabugu Rendesi
1 Dilim Portakal
1 Adet Portakal Kabugu Rendesi
1 Adet Somon
2 Cay kasigi Toz Seker
2 Corba Kasigi Zeytinyagi
bir miktar Karabiber,
Tuz
Sosu Icin
100 Gr Donmus Bezelye
250 ml Su
1 Demet Tere
1 Corba Kasigi Zeytinyagi

Yapilisi

Somon filetolari bol suyla yikayarak suyunu suzdurun. Derince bir kase de somon, portakal suyu, portakal kabugu rendesi ve tuzu karistirin. Dinlenmesi icin 20 dakika bekletin. Tavaya zeytin yagini koyarak kizdirin. Somonlari portakal sosundan suzdurerek tavaya alin. Her iki tarafini kizartin. Karabiber serpererek servise sunun.ellerimize saglik