

Somon Izgara

Malzemeler

4 Somon Fileto

3 Corba Kasigi Zeytinyagi

1 Demet Dereotu

12-16 Taze Patates

1.5 Corba Kasigi Tereyagi

2 Dis Ince Kiyilmis Sarmisak

Karabiber, Kirmizibiber, Tuz

Yapilisi

Somon filetolari zeytinyagi, tuz, biber ve ince kiyilmis dereotu karisiminda 1 saat bekletip izgarada kizartin.

Patatesleri akar su altinda sert bir fircayla kuvvetlice fircalayin. Kabuklari iyice temizlenince sarmisak, tuz ve kirmizibiberle hazirladigimiz sosa batirip kizgin tereyaginda surekli cevirerek kizartin.

Somon dilimlerini servis tabagina alin. Hazirladiginiz patatesleri etrafina yerlestirin.

Dereotu ile susleyip sicak olarak servis yapin. Arzu ederseniz garnitur olarak soya filizi ve haslanmis bezelye kullanabilirsiniz.