

Somon Sote

Malzemeler

500 gr somon fileto
3 adet orta boy kabak
10-12 adet mantar
1 adet orta boy kuru soğan
4-5 diş sarımsak
6 yemek kaşığı sıvı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

İnce, uzun kabakları hiç soymadan iyice yıkayın ve saplarını kesin. Boylamasına ikiye bölüp ortasındaki çekirdekli kısmı oyarak çıkartın ve doğrayın. Mantarlar ister çiğ ister konserve olsun boylamasına ikiye bölün. Soğanı yemeklik incecik doğrayıp sarımsakları da ezin. En sonunda fileto somon balığını da kusbasi et formunda doğrayarak bir kenarda bekletin.

Geniş ve derin bir tavaya zeytinyağını koyarak hafif kızdırın. Soğan ve sarımsakları katarak 2-3 dakika kavurun. Hemen, içine bütün sebzelerle beraber somonu da ekleyin. Sotelemeye başlayın. Yaklaşık 5-6 dakika sonra sebzelerin ve balığın rengi donmeye, iyice pismeye başlayacaktır. Tuz ve karabiberini serpiştirin. Dilerseniz tereyağı, krema, maydonoz ve limon suyuyla sos hazırlayıp sotenize ekleyebilirsiniz.