



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Sebzeli Somon



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim somon fileto
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet limon
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı dereotu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Balık.

Servis Önerisi:

Limon dilimleri ve roka salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri doğrayın:

- Kabak, havuç ve biberi ince şeritler halinde hazırlayın

2. Tepsiyi kurun:

- Sebzeleri yağ ve baharatla harmanlayıp tepsiye yayın

3. Somonu ekleyin:

- Filetoları sebzelerin üzerine yerleştirip limon ve sarımsakla çeşnilendirin

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- 190°C fırında somon opaklaşıp kolay ayrılana kadar 20-25 dakika pişirin

>> **İpucu:** İnce sebze kesimleri somonla aynı sürede pişer.

Kiraz'ın
Mutfağı