



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Airfryer Somon



Süre: 24 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 12 dakika (dinlendirme dahil)

>> **Piştirme Süresi:** 12 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Fileto kalınlığı ve cihaz gücü süreyi etkiler. Sepeti doldurmayın; somonu piştirme öncesi kağıt havluyla kurutun.

Malzemeler:

- 2 adet 150-180 g somon fileto
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu ve kabuğu
- Yarım çay kaşığı sarımsak tozu
- Tuz ve karabiber
- Servis için dereotu

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: balık.

Ön Hazırlık:

Kalın fileto birkaç dakika daha isteyebilir; süre yerine en kalın noktayı kontrol edin.

Yapılışı:

1. Çeşnilendirin:

- Somonu kurulayın. Yağ, limon kabuğu, sarımsak tozu, tuz ve karabiberi karıştırıp iki yüzüne sürün.
- Airfryer'ı 190°C'de 3 dakika ön ısıtın.

2. Pişirin:

- Filetoları deri tarafı alta gelecek şekilde yerleştirip kalınlığına göre 8-12 dakika pişirin.
- En kalın kısmı opaklaşıp çatalla ayrılmalı; termometreyle iç sıcaklık 63°C olana dek pişirin.

3. Dinlendirin:

- Sepetten alıp 2 dakika dinlendirin; limon suyu ve dereotuyla servis edin.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçi opaklaşıp kolay katmanlarına ayrılmalı; kurumaması için erken kontrol edin.

Saklama:

Artanı 2 saat içinde soğutup buzdolabında kapalı kapta 1 güne kadar saklayın; iyice ısıtın.

Kiraz'ın
Mutfağı