



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.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Limon dilimleri ve roka salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri doğrayın:

- Kabak, havuç ve biberi ince şeritler halinde hazırlayın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

2. Tepsiyi kurun:

- Sebzeleri yağ ve baharatla harmanlayıp tepsiye yayın.
- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

3. Somonu ekleyin:

- Filetoları sebzelerin üzerine yerleştirip limon ve sarımsakla çeşnilendirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- 190°C fırında somon opaklaşıp kolay ayrılana kadar 20-25 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Balık eti opaklaşmalı ve çatalla bastırıldığında kolayca katmanlarına ayrılmalıdır. Fazla pişirmek balığın suyunu kaybetmesine neden olacağından sürenin son dakikalarında kontrol edin.

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