



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırınlanmış Somon ve Kuşkonmaz



Süre: 20-25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15-20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 dilim somon fileto
- 1 demet kuşkonmaz (uç kısımları kesilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı, tatlı bir lezzet katmak için)

Üzeri İçin:

- Limon dilimleri
- Taze kekik veya maydanoz

Yapılışı:

1. Fırını Önceden Isıtma ve Malzemeleri Hazırlama:

- **Fırını 200°C'ye ayarlayın** ve önceden ısıtın.
- Somon filetolarını fırın tepsisine yerleştirin.
- Kuşkonmazları da yanına dizin.

2. Marine Sosunu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, limon suyu, sarımsak, tuz, karabiber ve kırmızı toz biberi** karıştırın.
- Karışımı somon ve kuşkonmazların üzerine gezdirin.

3. Fırında Piştirme:

- Fırın tepsisini **önceden ısıtılmış 200°C fırına koyun.**



- **15-20 dakika boyunca pişirin** (somonun kalınlığına bağlı olarak süre değişebilir).

4. Servis:

- Somon ve kuşkonmazları tabağa alın.
- Üzerine limon dilimleri ve taze kekik ekleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha fazla aroma için **marine sosuna biraz hardal veya soya sosu ekleyebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfağı