



HIRAZIN  
MUTFACI



## Fırınlanmış Somon ve Kuşkonmaz



**Süre:** 20-25 Dakika dk

## **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Pişirme Süresi:** 15-20 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

## **Malzemeler:**

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

## **Üzeri için:**

- 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 Pişirme:**

- 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