

عمل وتحضير السمك المقلي بالصلصه والرز الابيض بالطريقة اليمنية
بالصور



سمك مقلي بصلصه بسباس العدني مع الرز الابيض اكيد وصفه ولا
اطيب منها ، والخلو فيها تغير بطعم يجنن ، والي مو عندو الصلصه
يجرب بهارات حسب ماتبغو وملح ويغمس فوق السمك وع الزيت
برضو احلى

المقادير :

3 سمك وصال
بطاطه مقطعه دوائر

4 ملاعق صلصه البسباس

الصوص :

صلصه البسباس المذكوره الوصفة مع وصفات المطبخ اليمني
ملعقه صغيرة كزبرة خضراء شوي
ملعقه صغيرة ملح
ملعقه كبيرة كمون

الرز :

بهارات صحيحه (عود قرفه، اربع حبات قرنفل، خمس هيل، وحبه ورق
غار)
ملعقه صغير ملح
كوبين روز
ملعقه كبيرة معزز النكهات
كوبين مويه

طريقة التحضير :

الرز يكون منقوع ومغسول من قبل بعدها في قدر ع النار نحط عليه
الرز والبهارات والملح والمعزز اذا متوفر ونحط عليه كوبين مويه ع
نار عاليه حتى يصير في مثل الفقاعات وننقص تحته ع نار هادئه
7دقائق



لعمل السمك :

في مقلاة نحط فيها زيت



طبعاً هنا نكون قد جهزنا الصلصة من اليوم الاول علشان الطعم يكون
مرة حلو وبعدها نطحن كزبراء وكمون وملح والصلصة ونطحنهم مع
بعض ونحط ع السمك ونسيبه بالتلاجه لليوم الثاني



نحط السمك في المقلاة يكون شوي ساخن علشان مايطير زيت وبعد
مايحمي ع نار متوسطه مدة 10 دقائق اوحتى يتحمر ونحط بعده البطاط
المقطع حتى يتحمرو وينجحو



ويقدم السمك المقلي مع الرز الابيض و عليكم بلعافيه



عمل وتحضير صالونه السمك بالبطاطس بالطريقة اليمنية بالصور



صالونه السمك اليمني بالبطاطس كثير لذيذة وسهلة ومن كتر حلاوتها بقول لكم جربوه وابغى رايمك فية تعتبر كوجبة غداء (مع الرز) والخبز)

المقادير لعمل صالونه السمك :

سمك كنعدي او ديرك تلات وصال
0.5 كيلو بطاطه متوسطه الحجم

ملعقة صغيرة كمون

ملعقة صغيرة بابريكا

ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة

ملعقة صغيرة ملح

او بهارات حسب الرغبة

زيت للقلي
للصلصة نحتاج :
ملعقة كبيرة كمون
قليل من البصل مقطع صغار
حبة طماطم
ملعقتين معجون طماطم
3 حبات فصوص ثوم مفرومه
ملعقتين زيت
1 فلفل حار مقطع او حسب الرغبة
كوب مويه
ملعقتين كبار كزبرة خضراء مفروم
طريقة التحضير لعمل صالونه السمك :
نتبل السمك بالبهارات والملح



نقطع البطاطه حسب الرغبة



وتم نحت البطاط على زيت ساخن من قبل حتى ينضجو



وبعدہ نحط السمك ع الزيت من الجهتين حتى ينضج لمدة عشر دقائق ع
نار متوسطه

ثم في قدر او مدرا ع نار نحط الزيت ويسخن شوي و نحط عليه البصل



ثم بعدها نحط الطماطم والتومه والكمون والكزبرة والمعجون ونخليهم
يتسبكوا حتى يذبل الطماط

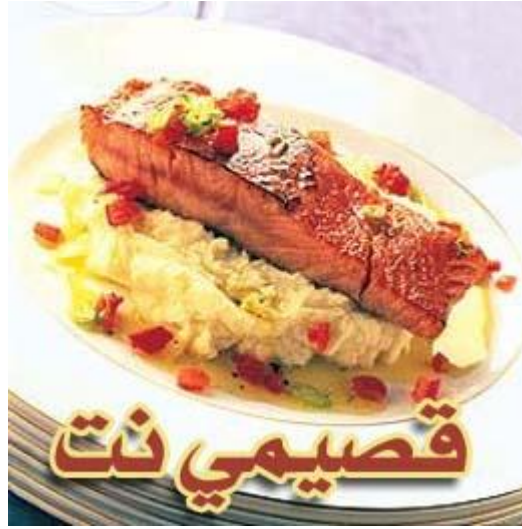
ثم نحط البطاط والسّمك نقطع السمك صغار او متوسط حسب الرغبة
ونحطهم ع الكشنة ونقلب شوي ونضيف المويه ورشه ملح ونخليه
شويه تتسبك وتقدم ساخن عليكم بلعافية



ملاحظه :: فيكم تكثرو او تقللو ماء حسب الرغبة



طريقة عمل سمك السلمون المحمر



المكونات والمقادير

- قطعة سالمون من الحجم المتوسط مقطعة لنصفين
- ربع كيلو بطاطس مقطعة لانصاف.

مقادير الصلصة:

- 4 ملاعق من عصير الليمون
- 3 ملاعق من صلصة السمك
- ملح وفلفل اسود
- ملعقة خردل
- ملعقة ثوم مفروم.

طريقة التحضير

- 1 - افتحى السمك الى نصفين، ثم ازيلى عنه الحسك والقشرة الخارجية. ضعها في صينية الفرن
- 2 - اسلقى البطاطس في ماء مغلي مملح لمدة ثماني دقائق. صفيها من الماء واحتفظي بها جانبا
- 3 - اخلطي مقادير الصلصة جيدا، ثم رشى بها السمك، حمى الفرن حتى تصبح درجة حرارته 180 درجة مئوية، ثم اطخبي فيه السمك لمدة 20 دقيقة وقدميه مع البطاطس المسلوقة او الخضر المسلوقة حسب الرغبة.

عوافي عليكم

طريقة عمل سمك السلمون الحار



المكونات والمقادير

- 4 قطع سالمون متوسطة الحجم.
- ملعقتا زيت زيتون.
- 3 ملاعق كمون حب مطحون طحنا خفيفا.
- ملعقتا كزبرة مطحونة.
- ملعقتا بقدرونس مفروم.
- بصلة مفرومة ناعما.
- نصف كيلو طماطم من الحجم الصغير مقطعة لأصاف.
- فلفل خضراء حارة مفرومة ناعما.
- ملح وفلفل أسود.

طريقة التحضير

- 1 - ضعي قطع البصل في صينية فرن، ثم ضعي فوقها قطع الطماطم. رشها بزيت الزيتون، ثم انثري فوقها التوابل واطريها في فرن تبلغ درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدة عشر دقائق.
- 2 - في انتظار ذلك ادھني السالمون بزيت الزيتون، ثم ضعيه فوق قطع الطماطم ورشيه بالصلصة الموجودة في الصينية.
- 3 - غطي الصينية بورق الألمنيوم، واطري السمك ينضج بداخله لمدة ثماني دقائق، ثم قدميه مع الكسكس المطبوخ أو مع البطاطس المقلية.

عوافي عليكم