

طريقة عمل سمك الدينيس المشوي بالفرن بالصور



سمك الدينيس من أكثر الأسماك الغنية بالاوميجا ثري
ويجي معه خلطة خاصة إذا تحبون تطلبونها من محل
أسماك فرسان العالمية للأسماك الطازجة



□ □ أو تسون الخلطه على طريقتكم

طريقة عمل سمك الدنيس المشوي :

فتحت سمك الدنيس من النص




حطيت الخلطة الخاصة فوق سمك الدنيس المفتوح



ثم تدخلونه فرن بدرجة حراره عاليه من الأعلى



 إلى الفرن

إلى أن يستوي ، ثم من الاسفل ..





أما إذا فرنك يشتغل من فوق وتحت مثلي فمرّه وحده
شغليهم ودخلي السمك ولا تخلينه يطول من 10-15 دقيقة
□ ويكون جاهز

أحب أخليه 10 دقائق فقط ثم أظفي الفرن وأخليه 5 دقائق ثم
□ □ أقدمه



- السمك ضروري ما تدخلونه فرن بارد لازم يكون حار جداً
ولو عندك تنور أحلى وأحلى

سمك سلمون مشوي على الصاج بالصور



سمك السلمون المشوي طريقته ولا أسهل منها بس يبي لكم
□ □ . تفهمون الخطوات ويطلع عندكم سالمون ولاأذ

الطريقة لعمل سمك السلمون المشوي : *

١- فيليه السلمون ماتغسلونه أبدأً لأن اذا غسلتيه بالمويه
□ اغسلي يدك منه يروح طعمه وممكن يتفتت معك

- نتبل الفيليه بـ (فلفل أسود مجروش وزيت زيتون شي ٢
خفيف و ممكن تضيفون ثوم مهروس + قشر ليمون أصفر)
ونتتبه مانحط عصير ليمون بالتتبيله او خل لأنه راح ينهري
□ السمك وممكن يتفتت

أنا هالمرّه أضفت (بهار الليمون الجاهز)



٣- نجيب صاج أو تاوة ونرفع النار على اعلى شي لين
تحتمي التاوه بعدين نضيف شوي زيت زيتون ونحط
السالمون



ونرش عليه ملح ونخليه على نار عاليه دقيقتين إلى ثلاث
بعدين نقلل درجة الحرارة ونراقبه اذا تغير لونه نقلبه ع
الجهه الثانيه



ونرش شوي ملح ونغطيه بغطاء ونخليه لين يستوي
مايطول ع النار ممكن ١٠ دقائق وبعد ١٠ دقائق نطفي النار
ونخليه ٧ دقائق زياده قبل مانقدّمه .

٤- نجيب قدر صغير ونحطه ع النار فيه ربع زبده مع
عصير ليمونه أخضر ممكن أصفر بس الأخضر الذ مع
الوصفه . (هذي الطريقة ماتتخيلون كيف تعطي لذاذه غير
□) شكل

وعند التقديم : نصبها ع السلمون قبل مانشيله من التاوه -
ونحط فوقه شبت أو ممكن تقدمونه على حسب رغبتكم

. □ □ وبس خالصنا سهل وطعممم أموت عليه

. وبألف عافيه على قلوبكم □ .



- ملاحظه /

انتبهو انكم تحطون ملح او ليمون مع التتبيله !
الملح تضيفونه عليه مباشره أثناء الطبخ والليمون بعد
مايستوي السالمون
وهذي النصيحة عموماً مع جميع انواع السمك .

و الله يسعدكم جميعا