

<https://recettesfood.com/>

فطائر سمك السلمون



مكونات

- من السلمون (أونصة 15) 2
- بصلة مفرومة ناعماً
- بيضة مخفوقة
- قطع من البسكويت المملح ، 8 مسحوقة

- الملح والفلفل حسب الذوق
- ساق كرفس 1
- كوب دقيق ذرة 1
- كوب زيت كانولا 15.

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

• الخطوة 1

- في وعاء متوسط الحجم ، يُمزج السلمون والبصل والبيض والبسكويت والملح والفلفل والكرفس. اخلط جيدا.

• الخطوة 2

- اصنع فطائر من مزيج السلمون ولفها في دقيق الذرة.

• الخطوة 3

- في مقلاة كبيرة فوق زيت متوسط الحرارة للقلبي. توضع فطائر السلمون في الزيت وتقلّى على الجانبين حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. استنزاف جيداً. قدمها دافئة.

كعك السلمون بالبطاطس المبروشة



مكونات

- 3 حبات متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة
- 2 بيض
- الملح والفلفل حسب الذوق
- ملعقة صغيرة بهارات إيطالية
- 1/2 رطل من سمك السلمون المطبوخ
- 3 بصل أخضر مفروم

- ملاعق طعام من نبات القبار ، 2
- مصفى
- حبة فليفلة حمراء منزوعة البذور 1
- ومفرومة
- ربع كوب فلفل موز معلب ومقطع
- نصف كوب فطر مقطع شرائح
- كوب بقسماط مطحون
- كوب زيت للقلي أو حسب الحاجة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

• الخطوة 1

- اعصري أكبر قدر ممكن من السوائل من البطاطس وضعيها في وعاء كبير. يخفق البيض بالملح والفلفل والثوابل الإيطالية ويخلط مع البطاطس. يمزج السلمون والبصل الأخضر والكبر والفلفل الأحمر والموز والفطر وفتات الخبز. تشكل إلى حوالي 12 فطيرة بسماكة حوالي 3/4 بوصة

• الخطوة 2

- سخني 1/4 بوصة من الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة عالية. تقلي القطائر لمدة 3 دقائق لكل جانب ، أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. صفيها على المناشف الورقية بسرعة قبل التقديم. حاول أن تقلي

كل الفطائر دفعة واحدة ، وإلا يصبح المزيج قاسيًا.

كعك سمك السلور



مكونات

- رطل فيليه سمك السلور 1
- بصلة متوسطة مفرومة 1
- ملعقة صغيرة خردل اصفر 1
- ملح محضر
- ملعقة كبيرة تتبيلة سلطة كريمية 1 (مثل ميراكل ويب)
- 1/2 ملعقة صغيرة Old Bay Seasoning TM أو حسب الرغبة
- كوب من البسكويت المستدير 2
- المطحون بالزبدة
- بيضة 1

- كوب زيت نباتي (للقلي) 1

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

• الخطوة 1

- ضع سمك السلور في قدر مع كمية كافية من الماء لتغطيته. يغلي المزيج ويطهى حتى يتقشر السمك بسهولة باستخدام شوكة. صفي الماء وهرس السمك. يضاف البصل والخردل وتبيلة السلطة و وفئات البقسماط والبيض. امزج حتى يمتزج بالتساوي.

• الخطوة 2

- سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة عالية. شكلي خليط السمك إلى قطع صغيرة واقليها بالزيت الساخن. صفيها على مناديل ورقية وقدميها ساخنة.

كعك السلمون الاسيوي مع كريمة الميزو وصلصة الساكي



مكونات

- 1 ملعقة طعام زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة زيت سمسم
- 2 فص ثوم مفروم
- 1 بصلة خضراء مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة معجون ميسو
- 1 كوب كريمة ثقيلة
- نصف كوب ساكي
- نصف كوب عصير ليمون طازج
- 1 كوب يقشماط مطحون 1/4
- 1 غلبة سمك (أونصة 7)
- السلمون ، مصفاة و مقشرة
- 1 كوب بصل مقطع
- ربع كوب كزبرة طازجة مفرومة
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- 1 ملعقة كبيرة ماء
- 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

• الخطوة 1

- سخني الزيت النباتي وزيت السمسم في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. يضاف البصل الأخضر والثوم ويطهي حتى يصبح طريا. يقلب معجون الميسو ويقلب حتى يمتزج. يترك على نار خفيفة ثم يضاف الكريمة وعصير الليمون. يُعاد الطهي على نار خفيفة ويطهي حتى يصبح سمبكا ، حوالي 7 دقائق. يرفع عن النار ويوضع جانبا.

• الخطوة 2

- في وعاء متوسط ، قلبي فتات الخبز والتسلمون والبصل والكزبرة معا. في وعاء صغير ، اخفقي البيض وصلصة الصويا والماء معا باستخدام شوكة. قلبي حوالي نصف هذا في خليط التسلمون ، وإذا بدا جافا ، قلبي أكثر قليلا حتى يلتصق خليط التسلمون معا في الفطائر.

• الخطوة 3

- سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة إلى عالية. شكلي مزيج التسلمون إلى فطائر بحجم 2 إنش للمقبلات ، أو 4 إنش في طبق رئيسي. تقلى الفطائر لمدة 4 دقائق لكل جانب ، أو حتى يصبح

لونها بنياً ذهبياً. قدميها مع الصلصة المنقوغة فوقها أو منفصلة للغمس.

كعك سمك القد



مكونات

- بطاطا كبيرة مقشرة ومقطعة 2 انصاف
- رطل فيليه سمك القد ، مكعب
- ملعقة كبيرة زبدة
- ملعقة كبيرة بصل مبشور
- ملعقة كبيرة بقادونس مفروم
- طازج
- بيضة
- ملاعق كبيرة زيت للقلي 3

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

• الخطوة 1

- ضعي البطاطس في قدر كبير من الماء واتركي الماء يغلي. دعي البطاطس تطهى حتى تنضج تقريباً.
• الإعلانات

• الخطوة 2

- أضيفي السمك إلى القدر واتركي السمك والبطاطس تطهى حتى تنضج. صفيها جيداً وانقلي البطاطس والسمك إلى وعاء خلط كبير.

• الخطوة 3

- أضيفي الزبدة والبصل والبقدونس والبيض إلى الوعاء يهرس المزيج معاً. اصنع الخليط على شكل فطائر.

• الخطوة 4

- سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة عالية. تقلي الفطائر على كلا الجانبين حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. صفيها على مناديل ورقية قبل التقديم.

كعك السمك التايلاندي



مكونات

- رطل فيليه سمك منزوع العظم 1
- مكعبات
- كوب دقيق لجميع الأغراض
- ملاعق كبيرة صلصة المحار 2
- ملاعق كبيرة صلصة الفلفل الحار 2
- الحلو
- ملعقة صغيرة صلصة سمك 1
- ملعقة صغيرة سكر بني 1
- ربع كوب كزبرة سّطازجة مفروّمة
- بصّل أخضر مقطع إلى شرائح 4

- بيضة 1
- طحين لجميع الاستخدامات
- زيت للقلي

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

• الخطوة 1

- يُمزج السمك مع 12 كوب دقيق وصلصة المحار وصلصة الفلفل الحلو وصلصة السمك والسكر البني والكزبرة والبصل الأخضر والبيض في معالج الطعام. ضعها حتى تمتزج جيداً. برد لمدة 30 دقيقة.

• الخطوة 2

- شكلي المزيج على شكل فطائر ورشيها بالدقيق.

• الخطوة 3

- صب ما يكفي من الزيت في مقلاة ثقيلة لملء 1/2 بوصة من الزيت. سخنيها على نار متوسطة حتى ساخنة. ثقلي كعكات السمك لمدة 8 دقائق ، مع التقليب مرة واحدة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً.

فطائر السلمون مع صلصة الشبت



مكونات

فطائر سمك السلمون:

- علبة سمك (أونصات 5) 1
السلمون ، مصفاة و مقشرة
- كوب يقسماط مجفف
- ملاعق كبيرة بصل مفروم 2
- ملعقة كبيرة خردل ديجون 1
- بيضة مخفوقة قليلا 1
- ملعقة صغيرة عصير ليمون 1

- ملح البحر والفلفل الأسود
- المطحون حسب الرغبة
- ملعقة كبيرة زيت زيتون أو 1
حسب الحاجة

صلصة الشيت:

- نصف كوب كريمة حامضة خفيفة
- ملعقة صغيرة من عشبة الشيت 1
- نصف ملعقة صغيرة مسحوق ثوم
- ملح البحر حسب الرغبة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

- يُمزج السلمون ، فتات الخبز ، البصل ، خردل ديجون ، البيض ، وعصير الليمون معاً في وعاء ؛ تشكل إلى 2 فطائر.

الخطوة 2

- سخني زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة عالية. تطهى الفطائر في الزيت الساخن حتى تنضج وتحمر قليلاً ، 4 دقائق لكل جانب . يتبل بملح البحر والفلفل الأسود.

الخطوة 3

- اخلطي الكريما الحامضة والشيت ومسحوق الثوم وملح البحر معاً في وعاء. تقدم مع فطائر السلمون.

فطائر السلمون المقلية الهوائية



مكونات

: صلصة الأيولي

- نصف كوب مايونيز
- ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعم 1
- نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون
- طازج
- قرص توابل الكاجون 2

: الفطائر

- أونصة سلمون مفروم 2
- ملعقة كبيرة ثوم طازج مقطع 1
- ملعقة صغيرة بقادونس مجفف 1

- ملعقة صغيرة ثوم مفروم ناعم 1
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة دقيق لجميع 1
- الأغراض أو أكثر حسب الحاجة
- ليمون 1
- رذاذ الطبخ

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

- **الخطوة 1**
- اخلطي المايونيز والثوم وعصير الليمون وتوابل الكاجون معًا في وعاء صغير وضعي صلصة التغميش في التلاجة لحين الحاجة.
- **الخطوة 2**
- ضعي السيلمون والثوم المعمر والبقدونس والثوم والملح في وعاء متوسط واخلطهم جيدًا. اصف الدقيق وامزج جيدًا. قسم إلى 4 أجزاء متساوية؛ العفن في القطائر.
- **الخطوة 3**
- سخن المقلاة الهوائية إلى 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية). تقطع الليمون إلى 4 شرائح.
- **الخطوة 4**
- ضعي شرائح الليمون في قاع سلة المقلاة الهوائية وضعي شرائح

السلمون فوقها. رش الفطائر
ببرق برداذ الطهي

• الخطوة الخامسة

- ضع السلة في القلاية المسخنة
وخفض درجة الحرارة إلى 275
درجة فهرنهايت (135 درجة
مئوية).

• الخطوة 6

- قم بالطهي في المقلاة الهوائية
حتى يتم إدخال مقياس حرارة
سريع القراءة يتم إدخاله في وسط
الفطيرة ويقرا 145 درجة
فهرنهايت (63 درجة مئوية) ، لمدة
10 إلى 15 دقيقة. تقدم مع
الصلصة.