**ماهي كبابي**

[](http://www.ashpazonline.com/uploads/1151025106_DSC03274.jpg)

**مواد لازم (برای 4 نفر)**ماهی درشت= 1 عدد  
 آب لیمو تازه= نیم پیمانه  
 روغن زیتون= نیم پیمانه  
 گشنیز =50 گرم   
جعفری =50 گرم ن  
عناع 50 گرم   
زعفران 2/1= قاشق مربا خوری ن  
نمک و فلفل سیاه   
**طرز تهیه:**تخم داخل شکم ماهی را بعد از خالی کردن و شستن جدا می نماییم و با 2 تا 3 قاشق سوپخوری پیاز کمی سرخ می کنیم بعد سبزی را بدقت تمیز و ریز خرد می کنیم و با تخم ماهی مخلوط می کنیم و باز هم کمی سرخ می کنیم و کمی نمک و فلفل به مایه می زنیم آنگاه گردو و زرشک را داخل این مایه میریزیم و ظرف را از روی آتش بر می داریم (سپس شکم ماهی را چاک کوچکی میدهیم محتویات داخل آنرا خارج کرده تمیز می شوییم ) و داخل شکم ماهی را با مایه فوق پر می کنیم بعد ته سینی را کمی چرب می کنیم و ماهی را بهمان حالتی که در آب شنا می کند در سینی قرار می دهیم و با حرارت 400 درجه در فر قرار میدهیم و بعد از یک ربع بیرون می آوریم پوست آنرا می کنیم و روغن زیتون و آب لیمو و نمک و فلفل را مخلوط میکنیم و به ماهی می زنیم و در حدود یکساعت ماهی را طبخ میکنیم وقتی پخته و آماده شد ماهی را از فر خارج می کنیم و از سینی برمی داریم و در دیس قرار می دهیم و اطراف آنرا با جعفری و حلقه های لیمو ترش تزیین می کنیم . مقدء ?ری ا ز سس را روی ماهی میدهیم و بقیه را درسس خوری بر سر میز میبریم . ماهی معموﻷ با سبزی پلو در روز اول عید در ایران صرف می شود

www.ashpazonline.com