**مجبوس هامور**



**مواد لازم براي 2 تا 3 نفر:**ماهي هامور=4 قطعه
برنج=1 پيمانه
آب=1 و 2/1 پيمانه
پياز=1 عدد بزرگ
روغن=به مقدار لازم
سير=4 حبه
گشنيز تازه خرد شده=1 ليوان
ترخون=كمي
گوجه فرنگي خرد شده=1 عدد
فلفل سبز تند=2 عدد
ادويه گرام ماسالا=1 قاشق غذاخوري
نمك و فلفل و زردچوبه=به مقدار لازم
**طرز تهيه:**1. پياز را به همراه سير خرد كرده در روغن سرخ كنيد.
2. گوجه فرنگي خرد شده  را به پياز اضافه كرده كمي تفت دهيد.
3. گشنيز و ترخون خرد شده را به همراه فلفل سبز به مواد اضافه كرده كمي تفت دهيد.
4. قطعات ماهي را به مواد اضافه كرده سپس به آن ادويه اضافه كرده و بگذاريد به همراه مواد كمي سرخ شود.
5. برنج را به مواد اضافه كرده روي آن آب بريزيد.
6. بگذاريد برنج به مدت 1 ساعت روي حرارت ملايم دم بكشد.
نكته: مي توانيد ماهي را قبل از اضافه كردن در روغن سرخ كنيد

www.ashpazonline.com