**سمک صياديه**



**مواد لازم:**ماهي شير يا کوسه=1کيلو
آرد=1فنجان
پيازچه خرد شده=2قاشق غذاخوري
آب ليمو ترش=4تا5 قاشق غذاخوري
ليمو ترش حلقه شده=1عدد
سرکه=5تا4 قاشق غذاخوري
روغن زيتون=5تا4 قاشق غذاخوري
سير رنده شده=2حبه
پودر زيره و فلفل بهار=از هر کدام 1قاشق غذاخوري
نمک و فلفل=به مقدار لازم
روغن براي سرخ کردن ماهي=به مقدار لازم
مواد لازم براي تهيه ي برنج با سس سويا:
برنج=3پيمانه
پياز نگيني شده=1پيمانه
گشنيز خرد شده=1پيمانه
پياز داغ=1پيمانه
سير رنده شده=1تا2حبه
پودر زيره ي سياه=نصف قاشق چايخوري
پودر دارچين=نصف قاشق چايخوري
پودر زنجفيل خشک=1 قاشق چايخوري
پودر جوز هندي=1 قاشق چايخوري
سوياسس=يک ونيم قاشق غذاخوري
آب=4پيمانه
روغن=4تا5قاشق غذاخوري

**مواد لازم براي تهيه ي سس ماهي:**آرد =2قاشق غذاخوري
پودر زيره ي سياه=نصف قاشق غذاخوري
پودر دارچين=نصف قاشق غذاخوري
جوز هندي=1قاشق چايخوري
روغن زيتون=3قاشق غذاخوري
سويا سس=يک ونيم قاشق غذاخوري
آب=2ليوان
آب ليمو=به مقدار لازم
نمک و فلفل=به مقدار لازم
**طرز تهيه ماهي:**تمام مواد لازم داده شده را با هم مخلوط کرده،ماهي را به مدت يک ساعت در اين مايه بخوابانيد سپس آن را در آرد غلطانيده و در روغن فراوان که بهتر است همان روغني که پياز داغ را در آن سرخ کرده ايد باشد با حرارت کمي بيشتر از متوسط سرخ کنيد.
**طرز تهيه سس ماهي:**آرد را در روغن زيتون تفت دهيد،آب را کم کم اضافه کنيد و خوب هم بزنيد تا آرد گلوله نشود ،زيره ،دارچين ،جوز هندي ،سويا سس و نمک وفلفل را اضافه کرده و مرتب هم بزنيد تا سس کمي غليظ شود و در پايان آب ليمو را اضافه کنيد.
طرز تهيه برنج با سوياسس :
سير رنده شده،زنجفيل وپياز نگيني شده را در روغن تفت داده ،برنج را اضافه کرده حدود 5تا 6 دقيقه تفت دهيد،2 قاشق پياز داغ،دارچين،زيره ،جوز هندي ،نمک ،فلفل وسوياسس را اضافه کنيد،مواد را مخلوط کرده و سپس آب را بيفزاييد و بگذاريد تا آب برنج دم بکشد .برنج را درديس کشيده با قطعات ماهي سرخ شده و بقيه ي پياز داغ و گشنيز تازه خرد شده روي برنج را تزيين کنيد.سس را در ظرف سس خوري ريخته ودر کنار ديس برنج قرار دهيد و به همراه برنج و ماهي ميل کنيد.
نکته :
1-مقدار آب داده شده در طبخ برنج با توجه به نوع برنج مصرفي شما ممکن است کمتر يا بيشتر باشد.
2-سمک صياديه به معني ماهي صيد شده است که نوعي خوراک ماهي به سبک عربي است.

www.ashpazonline.com