**سمک صياديه**

[](http://www.ashpazonline.com/recipes_photos/450_1295110813_original_jsirywqdlahumeozxktv.jpg)

**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