**ماهى افلاطونى**

[](http://www.ashpazonline.com/recipes_photos/450_1321185461_original_bxamgpdwqfjzoihsukev.jpg)

**مواد لازم:**ماهى سفيد بزرگ = يك عدد  
آب انار ترش = يك فنجان  
آب غوره =يك فنجان  
آب نارنج = يك فنجان  
آب ليمو = يك فنجان  
رب گوجه فرنگى =2 قاشق غذاخورى  
ميخك و جوز كوبيده و دارچين = يك قاشق غذاخورى  
8نمك و فلفل = به اندازه كافى  
**طرز تهيه:**با يك كارد تيز فلس هاى درشت ماهىرا مىكنيم. شكم ماهى را بازكرده محتويات آن را خالى مىكنيم و شكم را تميز مىكنيم. ماهى را خشك مىكنيم. در تاوه مناسب يا در يك طشتك مقدارى كره مىريزيم, وقتى كره داغ شد به دو روى ماهى كمى آرد مىپاشيم و از هردو رو در روغن سرخ مىكنيم. ترشى ها را با هم مخلوط مىكنيم. رب گوجه و ميخك و جوز ودارچين و نمك و فلفل را اضافه مىكنيم و سس را يك جوش ميدهيم و آنرا روى ماهى ميريزيم. در ماهى تاوه را مىگذاريم و ماهى را روى آتش ملايم در سس مىپزيم تا تمام سس به خورد ماهى برود.

www.ashpazonline.com