

ماهي با سالساي ذرت

تمامي ادويه ها (پاپريکا، پونه، آويشن، فلفل سفيد، فلفل قرمز) و نمک را با هم مخلوط مي کنيم، ماهي ها را به اين ادويه ها آغشته مي کنيم و در روغن سرخ مي کنيم.

**مواد لازم**

ماهي = ۴ تکه

پاپريکا = ۱ ق س

پونه خشک = ۱ ق چ

آويشن خشک = ۱ ق چ

فلفل سفيد = 2/1 ق چ

فلفل قرمز = 8/1 ق چ

روغن = ۱ ق س

نمک = به ميزان لازم

مواد لازم جهت تهيه سالساي:

ذرت = ۱ و 2/1 پيمانه

پيازچه خرد شده = ۲ عدد

فلفل دلمه اي سبز = ۱ عدد

گوجه فرنگي = ۲ عدد (از فيله گوجه فرنگي استفاده مي کنيم)

آبليمو = ۴ ق س

نمک و فلفل به ميزان لازم

طرز تهيه

تمامي ادويه ها (پاپريکا، پونه، آويشن، فلفل سفيد، فلفل قرمز) و نمک را با هم مخلوط مي کنيم، ماهي ها را به اين ادويه ها آغشته مي کنيم و در روغن سرخ مي کنيم.

در يك ظرف ذرت، پيازچه خرد شده، فلفل دلمه اي خرد شده، فيله گوجه فرنگي، آبليمو و نمک و فلفل را با هم مخلوط مي کنيم.

وقتي ماهي ها سرخ شد آنها را در ظرف سرو گذاشته و از سالساي آماده شده روي ماهي ها مي ريزيم و نوش جان مي کنيم.