

اسکالوپ ماهی

ابتدا تیغ های تیغ های را در می اوریم و داخل مواد مزه دار میکنیم...

**مواد لازم**

ماهی قزل آلا یا هر نوع دیگه = ۱ عدد
 مخلوط آبلیمو زعفران نمک فلفل = 1 لیوان
 جعفری ساطوری شده = ۵ قاشق سوپ خوری
 گردو خرد شده ریز = ۵ قاشق غ
 زرشک = ۲ ق غ
 پنیری پیتزا رنده شده = ۳ ق غ
 نمک فلفل = به میزان لازم
 پیاز = ۱ عدد
 سس زعفران = نصف لیوان (آبلیمو-نمک -فلفل-زعفران)

طرز تهیه

ابتدا تیغ های تیغ های را در می اوریم و داخل مواد مزه دار میکنیم(برای یک لحظه).بعد مواد بالا رو از جعفری به بعد رو با هم مخلوط میکنیم و داخل شکم ماهی میریزیم . در داخل ظرف پیرکس زیرش رو پیاز حلقه حلقه میچینیم و روش سس زعفران رو میریزیم و ماهی رو روش قرار میدیم و در فر که از قبل گرم کردیم در طبقه ۲ از زیر در دمای ۱۸۰ درجه قرار میریم به مدت یک ساعت(وجود پنیر پیتزا به خاطر ایجاد چسبندگی بین مواد است و طعم آن داخل ماهی احساس نمیشود)