



ماهی شوریده سوخاری

آنهایی که ماهی‌خور هستند، همه نوع ماهی را با هر طعم و مزه‌ای دوست دارند، ولی آن دسته از افرادی که دنبال ماهی‌های بی‌بو هستند...

آنهایی که ماهی‌خور هستند، همه نوع ماهی را با هر طعم و مزه‌ای دوست دارند، ولی آن دسته از افرادی که دنبال ماهی‌های بی‌بو هستند، معمولا ماهی سفید یا قزل‌آلا را به هر ماهی دیگری ترجیح می‌دهند در حالی که هر ماهی را می‌شود با طعم‌دار کردن، خوشمزه و باب طبع کرد.

ماهی‌های جنوب نسبت به ماهی‌های شمال بودارتر هستند، ولی وقتی به مواد طعم‌دهنده مختلف آغشته می‌شوند، طعمی بی‌نظیر پیدا می‌کنند. این بار ماهی شوریده را با همین روش پیشنهادی امتحان کنید.

مواد لازم

فیله ماهی شوریده: یک عدد (250 گرم)

تخم‌مرغ: 2 عدد

آرد سفید: 100 گرم

آرد سوخاری: 200 گرم

نمک و فلفل سیاه یا قرمز به میزان لازم

روغن سرخ‌کردنی به میزان لازم

لیموترش بزرگ: یک عدد

زعفران آب کرده: یک قاشق سوپ‌خوری

سس گوجه‌فرنگی به میزان دلخواه

طرز تهیه:

1 ماهی شوریده را در ظرفی با نمک و زعفران آب کرده مزه‌دار کنید. آب لیموترش را هم گرفته و به ماهی اضافه کنید. همه جای ماهی را به زعفران، نمک و آبلیمو آغشته کرده، در ظرف را ببندید و به مدت یک ساعت در یخچال بگذارید.

2 بعد از استراحت کردن و مزه‌دار شدن، ماهی را از یخچال بیرون آورده و به آرد آغشته کنید. به این صورت که در بشقابی آرد ریخته، ماهی را در آرد بخوابانید و بعد آن را برگردانید تا طرف دیگر ماهی هم آردی شود.

3 تخم‌مرغ‌ها را در ظرفی شکسته، با چنگال هم بزنیید تا یکدست شود. ماهی آردی را در ظرف تخم‌مرغ‌ها بیندازید تا همه جای ماهی به تخم‌مرغ آغشته شود.

4 در ظرف مسطح دیگری، آردسوخاری ریخته، نمک و فلفل سیاه یا قرمز را هم به آرد سوخاری اضافه کرده و مخلوط کنید. حالا ماهی را از تخم‌مرغ خارج کرده و در آرد سوخاری بغلتانید. همه جای ماهی باید به آرد سوخاری آغشته شود.

5 وقتی دو طرف ماهی را در آرد سوخاری غلتانید کف دستتان را روی گوشت ماهی فشار دهید تا آرد سوخاری به خورد ماهی برود.

6 در تابه‌ای روغن ریخته و روی حرارت بگذارید تا داغ شود. پس از امتحان کردن روغن و اطمینان از داغی آن، ماهی را به آرامی در روغن داغ انداخته و سرخ کنید.

7 بعد از یکی، دو دقیقه ماهی را برگردانید تا طرف دیگر آن هم سرخ شود. ماهی معمولاً قطری حدود 2 سانتی‌متر دارد که برای پخت آن و سرخ شدن دو طرف آن 5 دقیقه کافی است.

8 پس از طلایی شدن هر دو طرف ماهی آن را در ظرف مورد نظر گذاشته و با سبزیجات مورد نظر و سس گوجه فرنگی تزئین کنید.