

شنسل ماهی قزل آلا

آبشش های ماهی را بیرون آورده شکم آن را برش دهید. پس از تمیز کردن...

**مواد لازم :**

ماهی قزل آلا: 1/4 پیمانه
 زعفران (ساییده حل شده در آب جوش): 1/2 قاشق چایخوری
 پودر سیر: 1 قاشق چایخوری
 نمک و فلفل: به میزان لازم
 تخم مرغ: 2 عدد: آرد به میزان لازم
 پودر سوخاری به میزان لازم
 روغن به میزان لازم
 ورقه بادام 100 گرم

طرز تهیه :

آبشش های ماهی را بیرون آورده شکم آن را برش دهید. پس از تمیز کردن، شستن، خشک کردن، تیغ آنرا یک تکه خارج می کنیم. سویا سس و زعفران و پودر سیر و کمی نمک و فلفل را مخلوط نموده به وسیله قلم مو به تمامی قسمت های ماهی مالیده، تخم مرغ را در ظرفی شکسته با چنگال می زنیم و بعد در پودر سوخاری می غلطانیم. مقداری روغن در تابه ریخته روی حرارت می گذاریم. داغ که شد، ماهی را در آن سرخ می کنیم. یک طرف ماهی که سرخ شد برگردانده طرف دیگر را سرخ می کنیم و ورقه های بادام را اضافه نموده تا طلائی شود. البته مطابق تصویرهای داده شده می توانید تیغ ماهی را بیرون نیاورید و آنرا بصورت درسته شنیٹسل کنید.