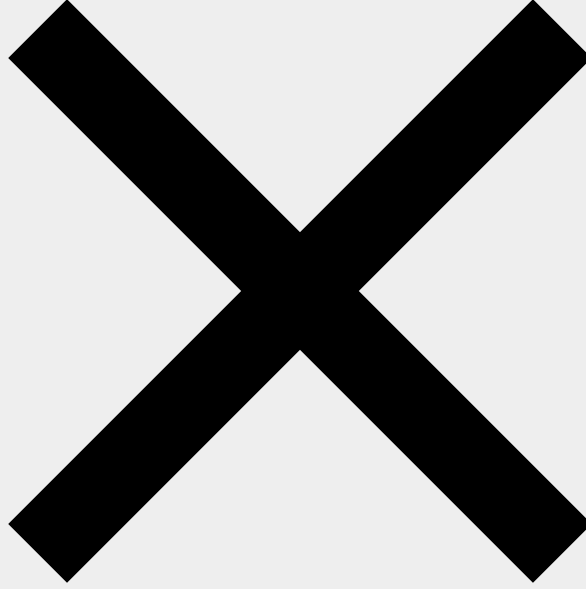


أسهل طريقة لعمل صالونة السمك المالح

ديسمبر 20, 2017



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

صالونة السمك المالح، من الأطباق الخليجيّة المشهورة، والمعروفة بشكل كبير في دولة الإمارات، والتي تتميز باستخدام السمك المحفوظ بالملح بطريقة معيّنة، والعديد من الإضافات والمنكّهات الأخرى كالتوابل، والصلصة، والخضار، وهذا ما يكسبها طعماً

. لذيذاً وشهيماً، وتختلف طرق تحضير صالونة السمك المالح تبعاً للمكوّنات الداخلة في إعدادها، واليكم الطريقة بالتفصيل

مكوّنات صالونة السمك المالح

- زيت نباتي - حسب الحاجة .
- ثلاث شرائح من سمك الكنعد .
- نصف ملعقة كبيرة من الكمون .
- نصف ملعقة كبيرة ملح .
- نصف ملعقة كبيرة كزبرة جافة .
- نصف ملعقة كبيرة من البابريكا .
- - بهار مشكّل - حسب الرغبة .
- نصف كيلو غرام من البطاطس .

مكوّنات الصلصة

- أربع ملاعق صغيرة من الكزبرة المفرومة .
- ملعقتان صغيرتان من الكمون .
- كوب من الماء .
- القليل من مفروم البصل .
- قرن من الفلفل الحارّ المقطّع إلى مربعات صغيرة .
- حبة من البندورة المفرومة .
- ملعقة كبيرة من الزيت النباتي .
- ثلاثة فصوص من الثوم المفروم ناعماً .
- ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم .

طريقة تحضير صالونة السمك المالح

- ننكّه شرائح السمك بالبهار المشكّل، والملح، والبابريكا جيّداً، ونتركها منقوعة لبضع دقائق .
- ثم نقشر حبّات البطاطس، ونغسلها، ونقطّعها إلى مكعبات متوسطة الحجم .
- ثم نسخن الزيت في قدرٍ على نار متوسطة، ونقلي فيه قطع البطاطس حتّى تنضج بشكل كامل، ثم نرفعها ونضعها جانباً .
- نقلي السمك في الزيت السابق مع التقليب المستمر لمدة عشر دقائق حتّى ينضج من الإتجاهين ونسخن القليل من الزيت .
- في قدرٍ آخر على نار متوسطة، ونشوّح فيه البصل حتّى يذبل ويصبح ذهبي اللون .
- نضع الطماطم المفرومة، والكمون، والكزبرة، وصلصة الطماطم والثوم المفروم فوق البصل المقلي، ونحرّك المكوّنات مع

- بعضها حتّى ذبول الطماطم تماماً
- نضيف البطاطس، وقطع السمك إلى خليط الصلصة السابق مع التقليب اللطيف بين الحين والآخر ثمّ نصب الماء فوق
- الخليط السابق، وننكهه بالملح، ونتركه يغلي على النار حتّى يثخن المزيج ويتكاثف
- بعد ان نظفئ النار على صانونة السمك المالح الجاهزة نحضرها لتقديم في الطبق وتُأكل بالهناء والشفاء