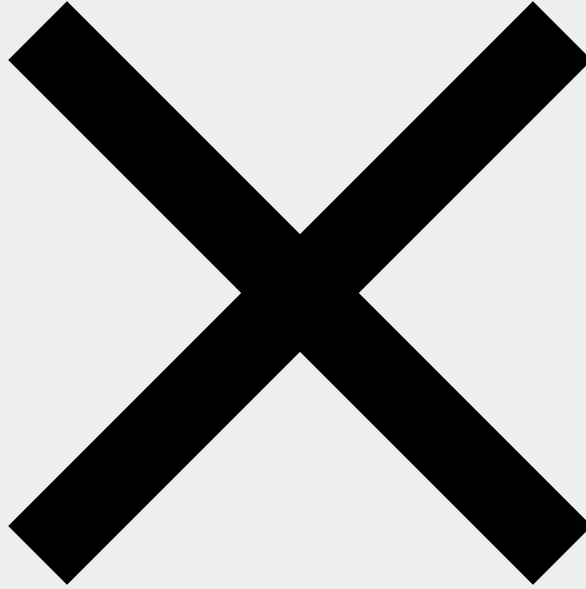


طريقة عمل السمان المحشي بالفريك

Posted on 2018 ,5 مايو



Categories: [اطباق رئيسية](#), [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

: المقادير

- سمان 6
- كوب فريك 2
- حبة بصل مفروم 1
- ملح
- فلفل أسود
- سمن
- ماء
- خيط مطبخ

: للسلق

- ماء مغلي
- حبة بصل أرباع 1
- حبة طماطم أرباع 1
- ملح
- فلفل أسود
- "فصوص حبهان" هيل 6
- ورق لورا

: طريقة التحضير

1. ينقى الفريك، ويغسل جيداً، ثم يوضع جانباً ليصفي مائه.
2. يوضع السمن في وعاء على النار، ويضاف إليه البصل، ويقلب حتى يصبح لونه بني فاتح.
3. يضاف إليه الفريك، ويقلب جيداً لمدة 10 دقائق، ثم يتبل بالملح والفلفل الاسود.
4. يضاف الماء حتى تغطي الفريك، ويترك على نار هادئة لمدة 30 دقيقة وحتى ينضج.
5. يرفع الفريك من على النار، ويحشى به السمان، ويلف بخيط المطبخ.
6. توضع الماء في وعاء على النار، ويوضع فيها الحبهان وورق اللورا حتى تغلي.
7. يوضع السمان في الماء لمدة 30 دقيقة وحتى ينضج.
8. يوضع السمن في مقلاة على النار حتى يسخن.
9. يحمر السمان في السمن، ويقلب حتى يحمر.
10. يقدم ساخن مع الفريك.