

# طريقة عمل السمك المقلي بصلصة البسباس العدني

Posted on 2017 , 13 ديسمبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

سمك مقلي بصلصة البسباس العدني مع الأرز الابيض هي وجبة غذاء لذيذة فهي تطبخ ببهارات حسب الرغبة وملح ويغمس فوق السمك وع الزيت ايضا ليعطي السمك طعم الذ

## المقادير

- سمك 3 .
- بطاطس مقطعه دوائر .
- ملاعق صلصة البسباس العدني 4 .

## الصوص

- صلصه البسباس العدني
- ملعقة صغيرة كزبرة خضراء
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة كمون

## الارز

- (بهارات صحيحه (عود قرفه، اربع حبات قرنفل، خمس هيل، وحبه ورق غار
- ملعقة صغير ملح
- كوبين أرز
- ملعقة كبيرة معزز النكهات
- كوبين ماء

## طريقة التحضير

- ينقع الارز ويغسل جيدا ويوضع في طبق التنشيف الخاص به يكون
- يوضع قدر على النار بة قليلا من الزيت ويضاف عليه الارز والبهارات والملح ومعزز النكهات اذا كان متوفر
- ثم اضافة كوبين من الماء عليه ويترك على نار عالية حتى يصل لدرجة الغليان ثم يترك على نار هادئة لمدة لا تقل عن 7 دقائق

## لعمل السمك

- تجهز صلصة البسباس العدني من قبل ذلك وتطحن الكزبرة وتضاف عليها الملح والكمون على الصلصة ونخلطهم جميعا
- وتبل السمك بهذا الخلطة لكي تكسب السمك طعم الذ وافضل
- يسخن الزيت في المقلاة على نار متوسطه ويقلى الزيت لمدة 10 دقائق ويخرج ثم اضافة البطاط المقطع يوضع في الزيت لتحميرة ويقدم مع السمك
- ويقدم السمك المقلي مع الارز الابيض والبطاطس المقلية