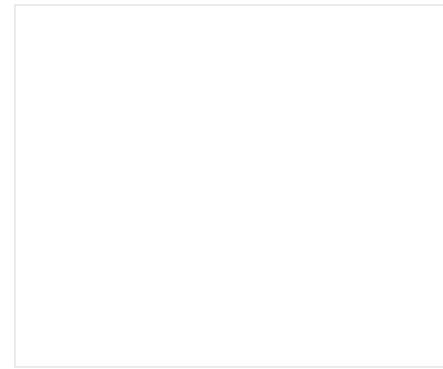


## طريقة عمل برجر السمك بصوص التارتار

الإنين، 30 مارس 2015 - 03:30 ص



طريقة عمل برجر السمك بصوص التارتار



	Follow Youm7		Like Youm7
	+1 +Youm7		Follow youm7newspaper
	Follow Youm7newspaper		Subscribe mubasheryoum7
	Print طباعة		Send to friend ارسل لصديق

## الأكثر قراءة

"اليوم السابع" تطلق مبادرة "حط فلوسك فى البنوك" لدعم الاقتصاد.. المبادرة تهدف للنهوض بالجهاز المصرفى وحماية مدخرات المواطنين من النصب باسم "توظيف الأموال".. وورش عمل خلال أيام لتحديد ملامح الحملة

"الأموال العامة" تلقى القبض على "المستريح" لاتهامه بالنصب على المواطنين

نساء مبارك على رادار الممنوعين من السفر.. السماح لخديجة الجمال بمغادرة البلاد مرة واحدة للعلاج.. وقضية القرن والقصور الرئاسية يعرفان ترتيبات سوزان لـ"عمرة" بمرافقة علاء وجمال

"صافيناز" تؤسس شركة إنتاج فنى بمصر للحصول على الإقامة

طالب يشنق نفسه داخل حمام فى الدقهلية أثناء تقليده "سبايدر مان"

محمد صبحى: إرهابى أعطانى مرة حزاما ناسفا لتفجير نفسى ووعدى بقصر فى الجنة

حيس محمد محسوب غيابيا 3 سنوات بتهمة النصب على مستثمر عربى

## كتبت رانيا سعد الدين

تتنوع أكلات الأسماك على حسب كل بلد، وهذا ما يميز لحمها اللذيذ، وتقدم الشيف "سلوى الغرباوى" طريقة عمل "برجر السمك بصوص التارتار"

## المكونات:

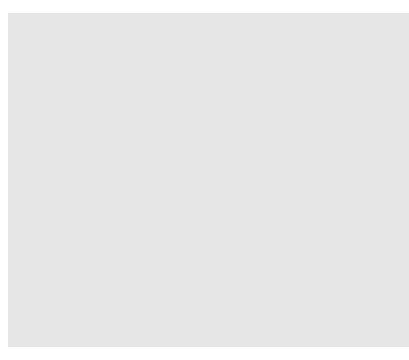
- 350 جراما سمك فيليه
- ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 3 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 3 فصوص ثوم مفروم
- ملعقة كبيرة بصل بودرة
- ملعقة كبيرة بقونس مفروم
- ملعقة كبيرة شبت
- 1/2 ملعقة صغيرة كركم
- 1/2 ملعقة صغيرة بابريكا
- 2 ملعقة كبيرة أوراق بصل أخضر مفروم
- 1/2 كوب لبن حليب
- ملعقة كبيرة زبدة
- لتغطية السمك:
- كوب دقيق

حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

بالصور.. إلبسا مثيرة بملابس "شفافة" مع أصدقائها

الفراغة مع نيجيريا فى تصفيات أمم أفريقيا 2017

سطو مسلح على مكتب بريد المرج وسرقة 100 ألف جنيه



#### الأكثر تعليقا

وكالة فارس: إيران ترسل سفنا حربية لخليج عدن ومضيق باب المندب

تكس مروى بـ"طلعت حرب" بالتزامن مع تزايد أعداد متظاهرى أصحاب المعاشات

المفتى: لا بد من انفتاح العالم الإسلامى على الغرب مع الحفاظ على الثوابت

نسور الـ"F16" يكون جحور الجردان.. مقتل 17 إرهابيا وإصابة 5 آخرين فى قصف جوى عنيف لبور تكفيريين بسيناء.. تدمير 4 مخازن متفجرات و5 مخابى و17 عشة بالشيوخ زويد ورفح.. وتواصل نقل سكان مناطق العمليات

الحكومة توافق على تخصيص 30 فدانا لإنشاء ملحق إضافى للكاتدرائية المرقسية

تفاصيل قرار النائب العام بإحالة ضابطى الأمن الوطنى المتهمين بقضية "محامى المطرية" للجانبايات.. التحقيقات: التقرير الطبى للمجنى عليه كشف تعرضه للتعذيب حتى الموت بقصد الإكراه على الاعتراف بانضمامه للإخوان

إحالة ضابطى الأمن الوطنى المتهمين باختطاف وتعذيب محامى المطرية للجانبايات

بالفيديو.. أصحاب المعاشات يتظاهرون بـ"طلعت حرب" للمطالبة بتطبيق الحد الأدنى

بالصور.. رواد "تويتز" يحيون الذكرى الـ45 لمذبحة بحر البقر.. ويؤكدون: دماء أطفالنا لن تذهب سدى.. ويستشهدون بكلمات جاهين: "إيه رأيك فى البقع الحمرا يا ضمير العالم".. ومغرد: جريمة شاهدة على خسة اليهود

باحثون إسرائيليون يضعون تفسيرات علمية لـ"الضربات العشر" على مصر فى عهد فرعون موسى.. "الدم فى النيل" نتيجة طحالب حمراء.. "الضفادع" و"القمل" و"الذباب" بسبب موت الأسماك.. و"الجراد" بسبب تغير المناخ

1/2 كوب حليب

1/4 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

1/4 ملعقة صغيرة ملح

1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود

زيت للقللى

لعمل صوص التارتار:

بيضة

ملعقة كبيرة ثوم

ملعقة كبيرة بقونوس مقطع

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون

بصلة متوسطة شرائح

2 ملعقة كبيرة خيار مخلل

1/2 ملعقة كبيرة مسطردة

كوب زيت نباتى

ملح وفلفل أسود

حبة طماطم مكعبات

1/2 ملعقة صغيرة بشر ليمون

طريقة التحضير:

لتجهيز الصوص:

- فى وعاء الخلاط توضع البيضة مع الثوم وعصير الليمون والبقونوس والبصل وشرائح الخيار، ثم تضاف المسطردة.

- تخفق المكونات جيدا حتى تمتزج.

- يضاف الزيت من فتحة الخلاط برفق مع الاستمرار فى الخلط، حتى تتجانس كل المكونات، ونحصل على قوام سميك.

- يوضع الصوص فى وعاء ويبتل بالملح والفلفل.

- يوضع فى الثلاجة لمدة ساعة على الأقل.

- عند التقديم تضاف مكعبات الطماطم وبشر الليمون.

لتجهيز السمك:

- يقطع الفيليه إلى مكعبات كبيرة (الشريحة تقطع إلى نصفين).

- يغسل جيدا بالملح والدقيق ويشطف.

- يبتل السمك بالملح والفلفل وعصير الليمون لمدة 10 دقائق.

- يسخن الفرن على درجة حرارة عالية.

- توضع مكعبات السمك فى صينية خبز ويضاف إليها الثوم، البقدونس، أوراق البصل الأخضر، الشبت، الكرم، البابريكا، البصل البودر، الحليب، وتخلط كل المكونات معا.

- تضاف قطع الزبدة على الوجه.

- تخبز فى الفرن حوالى 10 دقائق.

- فى وعاء آخر يخلط الدقيق والبيكنج بودر مع البيضة ويضاف الحليب والملح والفلفل ويقلب جيدا.

- يسخن الزيت فى طاسة على النار ويراعى ألا يكون ساخنا جدا.

- تغمس قطع السمك فى خليط الدقيق، وتحمر فى الزيت حتى تأخذ لونا ذهبيا من الجانبين.

- تقدم فى الخبز الكيزر مع صوص التارتار.

موضوعات متعلقة :

[طريقة عمل فيليه السمك الحار بصوص الباربيكيو](#)

[طريقة عمل الجمبرى المشوى فى الفرن لرجيم صحى](#)

اكل بيتى | اكل صحى | طريقة عمل السمك | اكل رجييم

