

تم تحميل الملف
من موقع حلول



hulul.online

حلول الكتب - اختبارات الكترونية • مراجعات وتدريبات
والمزيد من الملفات التعليمية للمناهج السعودية

كفتة السمك



شكل (٣)

- نصف كيلو سمك خالي من الشوك (هامور).
- ثلاث حباب بطاطس مسلوقة.
- بصلة كبيرة. • فص ثوم.
- قليل من البقدونس. • ملح.
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
- توابل. • كمون. • فلفل أسود.
- ملعقة صغيرة خردل. • ثلاث حبات من حبّ الهال.
- **للتغطية:** بيض. • فتات خبز (بقسماط).
- **للتحمير:** زيت غزير.
- للتزيين: خس وليمون.



الطريقة

١ يُعد السمك بتنظيفه ثم سلقه مع البصلة وحبّ الهال، أو شيه بعد دهنه بقليل من الزيت.

٢ يُفرم السمك مع البطاطس المسلوقة والبصلة وفص ثوم.

٣ يُتبّل خليط السمك بالملح والتوابل والخردل وعصير الليمون و يُضاف إليه البقدونس المفروم.

٤ يُشكل العجين على هيئة أقراص مستديرة أو مستطيلة أو بيضاوية، حسب الرغبة فوق لوح مرشوش بالدقيق أو فتات الخبز.

٥ تُغمس الأقراص بالبيض المخفوق ثم تُغطى بطبقة من البقسماط، ويُضغط عليها قليلاً، ثم تُبرد.



٦ تُحمر الكفتة في زيت غزير وترفع على مصفاة أو قطعة نظيفة من الورق.

٧ توضع الكفتة في الطبق وتزين بالبقدونس والخس والليمون، كما في شكل (٣).



قد يُستعاض عن السمك بتونة؛ لسرعة إنجاز العمل.

لكي تبقى المكونات متماسكة أثناء التخمير



اقترحي مواداً أخرى لتغطية الكفتة.

التغليف بالدقيق الأبيض والدقيق الأسمر والزبادي ثم البقسماط