



روبيان بالخلطة

المقادير:

- 2 كيلو روبان وسط منزوع الرأس والارجل ومنظف بعناية
- 4 قرون فلفل أخضر
- 3 ربطات كزبرة
- 3 ربطات شيننت
- 1 ربطة نعناع
- 2 طماطم كبيرة
- عصير 2 ليمون كبير
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 1 م ط بهار ربيان
- ملح / فلفل أسود

الطريقة:

- 1- في محضرة الطعام تخلط جميع المقادير حتى تتجانس.
- 2- في إناء قابل للتغطية أو قدر يوضع الربيان وينقع بالخلطة. يغطى ثم يدخل الفرن على حرارة 180 لمدة ساعة مع رفع الغطاء بعد فترة حتى ينضج الربيان جيداً.



المقادير:

- 1 سمكة شعوم متوسطة الحجم تفتح وتنظف من الداخل وتزال القشور من الخارج
- ملح / فلفل أسود
- 1 م ش ليمون أسود
- 1 م ش كركم

مقادير الصلصة:

- 1/4 كيلو روبان متوسط الحجم
- 1/4 كيلو خثاق مقطع شرائح
- 1/4 كيلو أخطبوط صغير

الحجم:

- 1/4 كيلو لب بلح البحر

مقادير الصلصة التايلندية:

- 4 فصوص ثوم مقطع شرائح
- 1 م ط زيت الفلفل
- 1/4 كوب صلصة الفلفل الحلو
- 1/4 كوب صلصة المحار
- 1/4 كوب ماء

التزيين:

- بصل أخضر

الطريقة:

- 1- تتبل السمكة بالبهارات وتقلي في زيت عميق حتى تتحمر من الخارج وتنضج من الداخل.
- 2- لعمل الحشوة يحمر الثوم مع الزيت ويقرب ثم تضاف المأكولات البحرية والصلصات والماء ويترك على نار عالية لمدة 7 دقائق.
- 3- للتقديم تفتح السمكة وتسكب الحشوة بالمنتصف وتزين بالبصل الأخضر.

السمك المقلي بصلصة المأكولات البحرية