

فيليه السمك بصلصة الزبدة

المقادير:

- 2 شريحتان فيليه سمك
- $\frac{1}{2}$ كوب كريمة طبخ
- $\frac{1}{2}$ كوب حليب سائل
- 80 غ زبدة
- $\frac{1}{4}$ كوب عصير ليمون حامض
- 4 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
- 2 ملعقتان كبيرتان طحين
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة إكليل الجبل
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة كركم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة كمون

طريقة التحضير:

- تبلي السمك بالملح، الفلفل الأسود، الكمون وإكليل الجبل.
- في مقلاة سخني الزيت ثم قللي فيه السمك من الجهتين.
- لتحضير الصوص ذوّبي الزبدة في وعاء ثم اضيفي الطحين وقومي بالتقليب.
- اضيفي الكريمة ثم اضيفي الحليب بالتدريج، عصير الليمون الحامض و $\frac{1}{2}$ ملعقة من الكركم.
- اضيفي البقدونس واطركيهم على النار 3 دقائق وتصبح جاهزة.
- قدّمي السمك مع الصلصة بالطريقة التي تفضلينها.

الف صحة!