

طريقة تحضير تتبيلة السمك المقلي

المقادير:

- 1 ▪ رأس ثوم، مهروس
- 2 ▪ ملعقة كبيرة كمون، مطحون
- 2 ▪ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ▪ ملعقة صغيرة ملح
- 2 ▪ ملعقة صغيرة خل أبيض
- 1 ▪ كيلو سمك، متوسط الحجم ومنظف

طريقة التحضير:

1. تخلط مكونات الصلصة ببعضها وتترك على جنب.
2. تضاف التتبيلة بفجوات السمك ويترك لحوالي ساعة.
3. يقلى السمك ويقدم ساخناً .