

طرز تهیه ماهی سرخ کرده

غذاهای دریایی جزء غذاهای پر طرفدار شمال کشور است . با ماهی هم همانند مرغ و گوشت میتوان غذاهای متعدد و لذیذی تهیه کرد . سرخ کردن ماهی راه های مختلفی دارد . ما در اینجا روش سنتی که مردم گیلان برای سرخ کردن انجام میدهند را به شما آموزش میدهیم . پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید . همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید . برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#) .

مواد لازم :

| | |
|----------------|----------------------|
| ۱ عدد | ماهی |
| ۲ قاشق غذاخوری | گلپر |
| به میزان لازم | آبلیمو یا آب نارنج |
| به میزان لازم | روغن |
| به میزان لازم | نمک و فلفل و زردچوبه |

طرز تهیه ماهی سرخ کرده :

جهت سرخ کردن ماهی ابتدا ماهی را بعد از تمیز کردن برش میدهیم و میشویم . مقداری نمک و فلفل و زردچوبه را با گلپر مخلوط کنید . ماهی را آغشته به مواد بالا کرده و کنار میگذاریم . ماهیتابه را روی حرارت قرار داده و روغن بریزید . بعد از اینکه روغن داغ شد ماهی های مواد زده را به آرامی درون روغن داغ میگذاریم . بعد از اینکه یک طرف ماهی سرخ شد . برمیگردانیم تا طرف دیگر هم سرخ شود . در این مرحله میتوانید بعد اینکه همه ی برش ها سرخ شد روغن ماهیتابه را کم کنید و مقداری آبلیمو یا آب نارنج را روی ماهی ها میریزیم . توجه داشته باشید که حرارت خیلی کم باشد زیرا حرارت زیاد باعث سوختگی آبلیمو یا آب نارنج میشود . بعد از ۵ دقیقه حرارت را خاموش کنید . البته میتوانید آبلیمو یا آب نارنج را هنگام سرو روی ماهی سرخ کرده بریزید .

نکات طلایی طبخ بهتر ماهی سرخ کرده :

در صورت تمایل ماهی را بعد از آغشته کردن به گلپر و نمک و فلفل و زردچوبه در مقداری آبلیمو

یا آب نارنج چند ساعت یا حتی شب تا صبح بخوابانید . سعی کنید ماهی را در روغن فراوان سرخ کنید تا طلایی شود .