

طرز تهیه ماهی کباب زعفرانی

ماهی کباب زعفرانی یک کباب بسیار لذیذ است که طرفداران زیادی دارد. 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 کیلو	ماهی فیله شده
۲ عدد	پیاز
نصف پیمانه	آبلیمو
۴ قاشق غذاخوری	سس مایونز
۱/۴ پیمانه	زعفران دم کشیده
۱ عدد کوچک	فلفل دلمه ای
۳ قاشق غذاخوری	روغن
به مقدار لازم	نمک و فلفل

طرز تهیه:

جهت تهیه ماهی کباب زعفرانی ابتدا ماهی فیله شده را کبابی خورد کرده و کنار بگذارید. ۱ عدد پیاز را رنده ریز و پیاز دیگر را خلال کنید و با آبلیمو، سس مایونز، و پیاز را مخلوط نمایید. در مرحله بعد زعفران دم کشیده، روغن و نمک و فلفل را به مواد بالا اضافه کنید. مواد آماده شده را مخلوط کرده و ماهی را درون ظرف بریزید. ماهی را به خوبی با مواد آغشته کنید سپس در مرحله آخر فلفل دلمه ای خورد شده را لا به لای ماهی گذاشته و روی ظرف را بپوشانید. بهتر است ۱ الی ۲ ساعت به ماهی استراحت دهید تا به خوبی مزه دار شود. در مرحله آخر ماهی را به سیخ کشیده و روی حرارت ملایم کباب نمایید.