CHARCOAL GRILLED FISH

Ingredients
4 kilos of cipuura fish
a little olive oil
For fish seasoning:
4 teaspoons salt
1 teaspoon white pepper
2 teaspoons paprika
3 teaspoons cumin
2 teaspoons dried coriander powder
2 teaspoons onion powder
3 heads of garlic
Juice of 8 lemons
200 ml olive oil
1 green coriander (If not available, add more drie

Directions
لتحضير السمك: اولاً نأتي بالسمك المنظف (سمك دنس على الاغلب بالدول العربية اسمه إجاج) ثم نغلسهم بالماء البارد جيداً ونأتي بالسكين ونشطبه حتى نصل للحسك ومن ثم ندهن السمك بالقليل من زيت الزيتون (ليش بندهن السمك بالزيت ؟ منشان ما يلزقوا كثير بالمنقل) ونقوم بوضعهم على شواية الفحم. لتحضير تتبيلة السمك: اولاً نضع في محضرة الطعام الكهربائية ملح , فلفل ابيض , بابريكا , كمون ناعم , كزبرة يابسة بودرة , بصل بودرة (شوية صغيرة منو بتعطي طعمة لسمك كثير لذيذة) , ثوم , عصير ليمون , زيت زيتون , كزبرة خضراء (اذا مو متوفرة كثروا من الكزبرة اليابسة) ثم نطحن المكونات مع بعضها (اذا ما عندكم محضرة طعام حزروا شو بتعملوا ؟ الكزبرة الخضرا اذا موجودة بتفرموها فرم ؛ وباقي البهارات اساسا بودرة ؛ والثوم بتدقوه وبعدها بتخلطوهم كلهم سوا) ونقوم بخلط جميع المكونات (هي التتبيلة ملعقة لكل سمكة بتطلع منغنغة). مرحلة شوي السمك: نقوم بقلي السمك على الوجهين (اذا لزق السمك بتلزق القشرة على المنقل عادي مافي مشكلة , بس حلاوة السمك بيستوي دغري ما بياخذ وقت) و نضع من التتبيلة على الطرف المشوي (طبعاً بحط التتبيلة على الوجه المشوي مو على الوجه الي مو مشوي منشان ما تحترق التتبيلة) وبعد الشوي نقوم برفع السمك على صينية ونضع عليه من التتبيلة على الوجه الثاني (لازم السمك يتحمص منشان يطلع الدهون الي جوا السمك) وبعدها يصبح السمك جاهزاً.

CHEF OMAR

Bon Apetit!