

CHARCOAL GRILLED FISH

Ingredients

a little olive oil

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

4 kilos of cipuura fish

For fish seasoning:

1 green coriander (If not available, add more drier)

Directions

لتحضير السمك: اولاً نأتي بالسمك المنظف (سمك دنس على الاغلب بالدول العربية اسمه إجاج) ثم نغسلهم بالماء البارد جيداً ونأتي بالسكين ونشطبه حتى نصل للحسك ومن ثم ندهن السمك بالقليل من زيت الزيتون (ليش يندهن 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 لذيدة) , ثوم , عصير ليمون , زيت زيتون , كزبرة خضراء (اذا مو متوفرة كثير من الكزبرة اليابسة) ثم نطحن المكونات مع بعضها (اذا ما عندكم محضرة طعام جزروا شو بتعملوا ؟ الكزبرة الخضراء اذا موجودة بتفرموها فرم ؛ وباقي البهارات اساساً بودرة ؛ والثوم بتدقوه وبعدها بتخلطوهم كلهم سوا) ونقوم بخلط جميع المكونات (هي التتبيلة ملعقة لكل سمكة بتطلع منغعة). مرحلة شوي السمك: نقوم بقلي السمك على الوجهين (اذا لزق السمك بتلزق القشرة على المنقل عادي مافي مشكلة , بس حلاوة السمك بيستوي دغري ما يياخذ وقت) و نضع من التتبيلة على الطرف المشوي (طبعاً بحت 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 يصح السمك جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Appetit!