شرائح الهامور بصلصة الزبدة والخضراوات

المقادير

كيلوجرام من سمك الهامور يقطع شرائح ويكون مخلياً من الشوك والعظام والجلد

ملعقتان متوسطتا الحجم من الزبدة الطبيعية مضافاً إليهما 3 فصوص مستكة مجروشة وربع ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

خل أحمر

ملح وفلفل أبيض وهيل مطحون

كمون مطحون

طماطم مشوية على شواية الفرن وسبانخ مسلوقة على البخار

سماق

زيت زيتون

أرز أبيض (إختياري)

الطريقة:

- تُغسل شرائح سمك الهامور بالماء والخل جيداً ثمّ تشطف. تتبل بالملح والفلفل الأبيض والكمون المطحون وتترك في سلطانية زجاجية عميقة مغطاة بالألمنيوم داخل البراد لمدة ثلاث ساعات، ثمّ تسيح الزبدة المضاف إليها القرفة المطحونة والمستكة المجروشة، ثمّ تضاف شرائح السمك وتقلب حتى يصير لونها ذهبياً يضاف إليها ربع كوب مرق دجاج يراعى ألا يكون متبلاً. تترك حتى تنضج. تسلق السبانخ بعد غسله جيداً على البخار بعد تتبيلها بالملح والسماق. تدهن الطماطم بعد غسلها بزيت الزيتون وتشوى على شواية البوتاجاز. يقدم كل منهما مع السمك. ويقدم ساخناً مع الأرزق الأبيض (إختياري).