



وقت الطهي
30 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

القولدن باس

المكونات

- كيلو فيليه سمك القولدن باس.
- نصف كوب طحين متعدد الاستخدامات.
- نصف كوب طحين الأرز.
- ملعقة معيارية كبيرة ملح.
- نصف ملعقة معيارية بيكنج باودر.
- ملعقة صغيرة معيارية بيريكا.
- ملعقة صغيرة معيارية فلفل أسود.
- ملعقة صغيرة معيارية باودر الثوم.
- ملعقة صغيرة معيارية باودر البصل.
- ملعقة صغيرة معيارية باودر الزنجبيل.
- كوب كامل مياة غازية باردة من الثلجة.

طريقة التحضير

- 1 نخلط جميع المكونات.
- 2 نقطع السمك الفيليه بطريقة طولية.
- 3 نجفقه من السوائل.
- 4 نغلفه بالطحين فقط.
- 5 نضع عليه الخليط.
- 6 في مقلاة على نار متوسطة، نقوم بقلي السمك من 10 إلى 12 دقيقة.

طريقة تحضير صوص الترتار

- 1 4 ملاعق مايونيز.
- 2 ملعقة صغيرة خردل.
- 3 ملعقتين كبار من قطع الخيار المخلل.
- 4 ملعقة وسط بصل أبيض مقطع صغير.
- 5 ملعقة من عصير الليمون.
- 6 ملعقة وسط شبننت مجفف أو فرش.

