



عش الغراب أنسوجة السمكة في الفرن

Fırında Mantarlı Hamsi



1 كيلو غرام أنسوجة
1 كيلو غرام عش الغراب
4 أسانان ثوم
3 أعداد بصل جاف
5 ملعقة حساء زيت
1 ملعقة شاي فلفل
0.1 ملعقة حلو ملح
2 حنفة جبنة المنشور

- # يستخرج رأس وعول الأنسوجة
- # يقطع البصل الجاف على شكل نصف دائري ، ويطبخ في زيت سائل حتى تصبح ناعماً يضاف ثوم المقطوع الرقيقة
- # يخلط البصل والثوم والملح والفلفل أسود عندما أصبح البصل ناعماً
- # يغسل عش الغراب جيداً ، إذا كان كبيراً يقطع إلى عدة أجزاء ، يغلى في 1 كوب ماء من المياه ، نصف مياه ليمون حتى تصبح لون أصفر (حوالي ٥ - ١٠ دقائق)
- # ينشر خلط الثوم البصل في تبسي الفرن المتوسط الكبير . ويوضع عليها نصف عش الغراب المصفى الماء
- # ويركب الأنسوجة المتباعدة بالضيق على عش الغراب
- # وينثر أولاً عش الغراب البالغ ثم عليها الباقى من ثوم البصل الأنسوجة
- # يطبخ في الفرن المسخن الخفيف على درجة ١٩٠ درجة حوالي ٣ دقائق
- # يستخرج من الفرن وينثر عليها جبن المحنك المبشورة
- # يعطي إلى الفرن أيضاً ٥ دقائق يكون وتقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : لأجل لا يكون عش الغراب سوداً لابد أولاً تستخدم من مياه الليمون