

طريقة عمل مندي السمك المحشي في برميل المندي الكهربائي

أولاً : تجهيز السمك

- تتسع السلة إلى عشرة كيلو من السمك ويفضل أن يكون هامور كبير الحجم مقطع مقطع كبيرة .
- يغسل السمك ثم يوضع على السلة ويترك حتى يصفى من الماء .
- تشق السمكة من البطن مثل الساندويتش وترش بالملح والبهارات المشكلة .
- ثم نقوم بعمل الحشوة الخاصة بالسمك وهي عبارة عن كمية مناسبة من البصل والطماطم والكزبرة الخضراء ويمكن إضافة بعض الثوم المفروم تحمس مع قليل من الزيت يضاف إليها بهارات مشكلة وقليل من الملح والخل .
- ثم نقوم بوضع الحشوة داخل السمكة وتغلق مثل الساندويتش .

ثانياً : تجهيز الرز

- يتسع القدر المستخدم إلى حوالي ٤,٥ كيلو جرام من الأرز أي ما يعادل ٢٢ كأس .
- يغسل الرز فقط ولا ينقع ويوضع في المصفاة حتى يصفى من الماء .
- نقوم بعمل خلطة الرز وهي كمية مناسبة من البصل يضاف إليها كمية مناسبة من الزيت والبهارات والملح والحبس حسب الرغبة ويمكن إضافة الماكي .
- بعد حمس البصل يمكن إضافة الصلصة والطماطم حسب الرغبة .
- يتم إضافة الماء مع مراعاة الكمية المناسبة لمقدار الرز لكل كأس رز يقابله كأس ونصف من الماء أما إذا كانت كمية السمك قليلة لكل كأس رز يقابله كأس وثلاث أرباع من الماء .
- بعد إضافة كمية الماء المناسبة يترك القدر على النار قليلاً ولا يشترط غليانه ثم يوضع الرز في القدر ويقرب ثم يرفع عن النار .
- يتم إضافة الفلفل الأحمر أو الأخضر حسب الرغبة .

ثالثاً : المرحلة الأخيرة

- يوضع القدر في أسفل السلة ويتم قفل المشبك الخاص بالقدر حتى لا يخرج القدر من مكانه .
- يجب وضع قطعة من القصدير على السلة تدهن بقليل من الزيت حتى لا يلتصق السمك ويسهل حمله .
- يخرم القصدير بالشوكة حتى ينزل مرق السمك على الرز .
- يصف السمك في السلة على دورين ويفضل أن يكون في القسم العلوي المتحرك إذا كانت كمية السمك قليلة .
- بعدها نقوم بتشغيل البرميل ونضع درجة الحرارة على ٢٠٠ درجة مئوية ونتركه لمدة ٣ إلى ٥ دقائق حتى يسخن مع مراعاة أن يكون البرميل مغطي بالغطاء .
- نرفع الغطاء بحذر ثم نضع السلة داخل البرميل أيضاً بحذر .
- نحضر قماش الغطاء ونقوم بتبليله بالماء ونلفه حول الغطاء ثم نقوم بتغطية البرميل وقله بمقبض إحكام الغطاء .
- نقوم بوضع مفتاح درجة الحرارة على ١٨٠ درجة مئوية ومفتاح المؤقت على ٨٠ دقيقة أي ساعة وعشرون دقيقة إذا كانت كمية السمك قليلة .
- إذا كانت كمية السمك كبيرة يوضع المؤقت على ١٠٠ دقيقة .
- مع مرور الوقت سوف نلاحظ خروج البخار عبر الغطاء وهذا أمر طبيعي وكذلك لمبة المؤشر تنطفئ وتشتعل حسب درجة الحرارة المختارة .
- بعد انتهاء الوقت المحدد في المؤقت سوف ينطفئ الجهاز أتوماتيكياً ، يترك الغطاء محكم لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى ينضج المندي .
- بعدها نقوم بفك القفل ورفع الغطاء بحذر حتى يخرج البخار تدريجياً .
- نستخدم القفاز الواقي من الحرارة لرفع السلة بحذر ثم نقوم بإخراج القدر من أسفل السلة .
- بعدها يغرف الطعام على صحن كبير أو يوزع على صحن صغيرة ،،،،،، وبالهناء والعافية .

لمزيد من التفاصيل الدخول على موقعنا على الأنترنت WWW.ALMOZAIN.COM

مع تحيات مؤسسة بسام سليمان المزين التجارية