

SOUQ.com
تسوق الآنعروض شم النسيم خصومات تصل إلى 70%
من أكبر موقع للتسوق الإلكتروني في مصر

SOUQ.com
تسوق الآن
و احصل على خصومات
تصل إلى
70%
وقر الآن

Follow Youm7
Like Youm7
+1 Youm7
Follow youm7newspaper
Follow Youm7newspaper
Subscribe mubasheryoum7
Print طباعة
Send to friend ارسل لصديق

الأكثر قراءة

"اليوم السابع" تطلق مبادرة "حط فلوسك في البنوك"
لدعم الاقتصاد.. المبادرة تهدف للنهوض بالجهاز
المصرفي وحماية مدخرات المواطنين من النصب باسم
"توظيف الأموال".. وورش عمل خلال أيام لتحديد
ملامح الحملة

"الأموال العامة" تلقى القبض على "المستريح"
لاتهامه بالنصب على المواطنين

طالب يشنق نفسه داخل حمام في الدقهلية أثناء تقلّده
"سبايدر مان"

نساء مبارك على رادار الممنوعين من السفر... السماح
لخديجة الجمال بمغادرة البلاد مرة واحدة للعلاج..
وقضية القرن والقصور الرئاسية يعرفان ترتيبات
سوزان لـ "عمرة" بمرافقة علاء وجمال

"صافيناز" تؤسس شركة إنتاج فني بمصر للحصول
على الإقامة

اشتباكات بـ "الأحزمة" بين طلاب الإخوان والأمن
الإداري بجامعة القاهرة

محمد صبحي: إرهابي أعطانى مرة حزاما ناسفا لتفجير
نفسى ووعدنى بقصر فى الجنة

الرئيسية < المرأة

فى شم النسيم طريقة عمل الفسيخ البيتى

الإنبن، 06 أبريل 2015 - 10:02 م



فسيخ

حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

كتبت رانيا سعد الدين

مع اقتراب موسم "شم النسيم" تبدأ التحذيرات من تناول الفسيخ حيث تكثر حوادث التسمم، لكن حب البعض لتناول الفسيخ والأسماك المملحة قد يفوق هذه التحذيرات فيقعوا فى المحذور، ولهذا تقدم الشيف سلوى الغريابوى، طريقة عمل الفسيخ البيتى لضمان طريقة الحفظ والتخزين الصحيحة.

المكونات:

1 كيلو سمك بوري "السمة حوالى 500 جرام"

كيس ملح خشن صغير

2 ملعقة كبيرة شطة

2 ملعقة كبيرة كركم

أكياس بلاستيكية

شريط لاصق عريض

طريقة التحضير:

- عند التحضير يفرد السمك على ورق زبدة أو أى ورق أبيض نظيف ويرش عليه كمية من الملح ويترك فى الهواء حوالى 4 ساعات حتى يفقد معظم السوائل التى بداخله.

- بعد مرور 4 ساعات ينظف السمك من الملح ويمسح جيدا بمناديل ورقية خاصة من داخل الخياشيم.

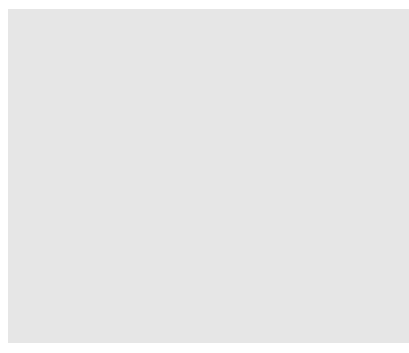
- فى وعاء صغير يوضع خليط الملح والشطة والكركم ويقلب.

- يفرد كيس بلاستيك على الطاولة ويرش عليه جزء من خليط الملح والشطة والكركم وتوضع السمكة الأولى وترش عليها كمية أخرى من الخليط وكذلك تفتح الخياشيم وتحشى أيضا بالخليط.

حبس محمد محسوب غيايبا 3 سنوات بتهمة النصب
على مستثمر عربى

نيابة كرداسة تحيل سعيد حساسين لمحكمة الجنج
بتهمة الغش التجارى

بالصور.. إلبسا مثيرة بملابس "شفافة" مع أصدقائها



الأكثر تعليقاً

وكالة فارس: إيران ترسل سفنا حربية لخليج عدن
ومضيق باب المندب

تكس مرورى بـ"طلعت حرب" بالتزامن مع تزايد
أعداد متظاهرى أصحاب المعاشات

المفتى: لا بد من انفتاح العالم الإسلامى على الغرب مع
الحفاظ على الثوابت

نسور الـ"F16" يكون جحور الجردان.. مقتل 17
إرهابيا وإصابة 5 آخرين فى قصف جوى عنيف لبوز
تكفيريين بسيناء.. تدمير 4 مخازن متفجرات و5
مخابئ و17 عثة بالشيخ زويد ورفع.. وتواصل نقل
سكان مناطق العمليات

الحكومة توافق على تخصيص 30 فدانا لإنشاء ملحق
إضافى للكاتدرائية المرقسية

تفاصيل قرار النائب العام بإحالة ضابطى الأمن الوطنى
المتهمين بقضية "محامى المطرية" للجنايات..
التحقيقات: التقرير الطبى للمجنى عليه كشف تعرضه
للتعذيب حتى الموت بقصد الإكراه على الاعتراف
بانضمامه للإخوان

إحالة ضابطى الأمن الوطنى المتهمين باختطاف
وتعذيب محامى المطرية للجنايات

بالفيديو.. أصحاب المعاشات يتظاهرون بـ"طلعت حرب"
للمطالبة بتطبيق الحد الأدنى

بالصور.. رواد "تويتز" يحيون الذكرى الـ45 لمذبحة
بحر البقر.. ويؤكدون: دماء أطفالنا لن تذهب سدى..
ويستشهدون بكلمات جاهين: "إيه رأيك فى البقع
الحمرا يا ضمير العالم".. ومفرد: جريمة شاهدة على
خسة اليهود

باحثون إسرائيليون يضعون تفسيرات علمية
لـ"الضربات العشر" على مصر فى عهد فرعون
موسى.. "الدم فى النيل" نتيجة طحالب حمراء..
"الضفادع" و"القمل" و"الذباب" بسبب موت
الأسماك.. و"الجراد" بسبب تغير المناخ

- توضع فوقها السمكة الأخرى وتكرر نفس العملية السابقة.

- يغلق الكيس البلاستيك جيداً، ويوضع داخل كيس آخر .

- تغلف الأكياس "كيس داخل كيس" وتكرر العملية عدة مرات ويربط بالشريط اللاصق وذلك للتأكد جيداً من
عدم دخول الهواء نهائياً.

- يفضل الفصل بين كل عدة أكياس بورق لف حتى يمنع تسرب الماء من الأكياس.

- يخزن فى أى مكان داخل المطبخ مدة لا تقل عن أسبوعين وذلك حسب حجم السمكة.

- عند التقديم تقطع رأس السمك ويقطع السمك طولياً

- تنظف أحشائه قبل الأكل

- يزين بعصير الليمون وزيت الزيتون

موضوعات متعلقة..

- طريقة عمل فطيرة الجلاش بالرنجة بمناسبة أعياد شم النسيم

- طريقة عمل اسباجتى بالأنشوجة

الفسخ الاسماك اكل بيتى شم النسيم



أرسل يوم 7 او youm7 إلى

1666

etisalat

95000

mobel

9999

videofone

سعر الخدمة: 0- فرش كل يومين

سعر الخدمة: 20- فرش كل يوم

سعر الخدمة: 30- فرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة
من اليوم السابع

SOUQ.com
تسوق الآن
و احصل على خصومات
تصل الى
70%
وفر الآن
SONY

لا تفوتك هذه الأخبار

أنصار عبد الله صالح
يباعون حكومة اليمن
الشرعية مقابل الخروج
الامن



سامح عاشور مثيدا بمبادرة
"اليوم السابع" للانخار
بالبنوك: تحمى من النصب



بعد تزايد البلاغات ضده..
"الاموال العامة" تلقى
القبض على "ريان
الصعيد".. النائب العام يأمر
بالتحفظ على ممتلكات
"المستريح".. ومحاميه يبدأ
جولة مفاوضات مع الضحايا
بدفع 90 مليون جنيه خلال
ساعات



"اليوم السابع" تطلق مبادرة
"حط فلوسك فى البنوك"
لدعم الاقتصاد.. المبادرة
تهدف للنهوض بالجهاز
المصرفى وحماية مخرات
المواطنين من النصب باسم
"توظيف الأموال".. وورش
عمل خلال أيام لتحديد ملامح
الحملة



"صافيناز" تؤسس شركة
إنتاج فنى بمصر للحصول
على الإقامة



الإسماعلى يتقدم على
الأهلى بنيران صديقة
(تحديث)

