

## سمك بالتمر هندي والرمان



المقادير:

$\frac{1}{2}$  كوب من الزيت

2 بصلة كبيرة شرائح + 1 مفرومة ناعماً<sup>\*</sup>

2 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم

1 كوب من البقدونس الطازج المفروم ناعماً<sup>\*</sup>

3 طماطم كبيرة مفرومة ناعماً<sup>\*</sup>

$\frac{1}{2}$  كوب من الرمان الحب

ملح وفلفل

2 ملعقة كبيرة من معجون التمر هندي

3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

1 ملعقة كبيرة من الخل

2 بطاطا كبيرة مقشرة (حلقات) محمصة

2 شريحة من سمك الفيليه

للتزين:

$\frac{1}{2}$  كوب من عين الجمل (جوز) الصحيح

$\frac{1}{4}$  كوب من الصنوبر المحمص

الطريقة:

تسخن 2 ملعقة من الزيت في مقلاة على نار متوسطة، تصاف شرائح البصل وتترك لمدة 7 دقائق مع التقليب حتى تلين، ترفع عن النار وتترك جانباً.

يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

يخلط البصل المفروم في وعاء عميق مع الثوم، البقدونس، الطماطم، الرمان.

يتبل الخليط بالملح واللفلف ثم يضاف التمر الهندي، عصير الليمون، زيت الزيتون والخل.

توضع باقي كمية الزيت في قالب فرن كبير، ترم حلقات البطاطا محمصة بحيث تغطي قاع القالب.

يرص السمك فوق البطاطا ثم يغطى بثلاثي كمية خليط الخضار والرمان.

تصاف باقي كمية خليط الخضار والرمان لشرائح البصل وتقليب ثم تصاف لقالب السمك

يوضع القالب بالفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى تمام النضج.

يوضع في طبق التقديم، يزين بالجوز والصنوبر وقليل من زيت الزيتون وعصير الليمون.

يقدم ساخناً مع الخبز أو الأرز.