

ماهی شکم پر (شمال)

مواد لازم

ماهی سفید یا قزل آلا	1 عدد
پیاز سرخ شده	1/4 پیمانه
سبزی معطر (نعناع، گشنیز و ترخان و سیر تازه) چرخ شده	1 پیمانه
گردوی چرخ شده	100 گرم
زرشک	2 قاشق سوپخوری
رب انار	2 قاشق سوپخوری
آب نارنج	2 قاشق سوپخوری
نمک، فلفل و وزردچوبه	به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا ماهی را پاک کرده و از قسمت شکم برش زده و توی شکم آنرا خالی کرده، شسته و با مقداری نمک و فلفل و آب زعفران مزه دار کرده و کنار گذاشته.

سبزی ها را پاک کرده، شسته و بعد از اینکه آب آن گرفته شد سبزی ها را با گردو چرخ کرده، آب نارنج، رب انار زرشک و مقداری نمک و فلفل به آن اضافه کرده و همه مواد را با هم مخلوط کرده و مواد را توی شکم ماهی ریخته و آنرا دوخته و در سینی فر چرب شده قرار داده و به مدت 1 ساعت در فر 180 درجه قرار داده تا کاملاً پخته و طلایی رنگ شود.