

## مشوي البحر الأبيض المتوسط



### المكونات

#### للتتبيلة

1. 1/3 كوب زيت زيتون بكر ممتاز
2. قشر 2 ليمونة
3. 4 فصوص ثوم مفروم
4. 1/4 كوب بقدونس طازج مفروم معبأ
5. 1 ملعقة صغيرة أوريجانو
6. 1 ملعقة صغيرة بابريكا
7. 1/2 ملعقة صغيرة كزبرة
8. 1/2 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر

#### للجمبري

1. 2 رطل جمبري كبير مقشر ومنزوع الأوردة
2. ملح كوشير (ملح بدون يود إن أمكن)

# مشوي البحر الأبيض المتوسط

## تعليمات

1. تمزج مكونات التتبيلة في وعاء صغير. احتفظ ب 2 ملعقة كبيرة من ماء مالح في وعاء منفصل لوقت لاحق.
2. يجف الروبيان ويتبل بملح الكوشر. ضع الروبيان في وعاء كبير واسكب ماء مالح في كل مكان. إرم حتى تمتزج.
3. يغطى ويوضع في الثلاجة لمدة 20 إلى 30 دقيقة (لا تمضي وقتا أطول).
4. خيط الروبيان على أسياخ ، حوالي 4 جمبري كبير لكل سيخ. (في حالة استخدام أسياخ الخيزران ، يجب نقعها في الماء لمدة 30 دقيقة على الأقل أولاً).
5. للشواء على شواية الغاز في الهواء الطلق.  
سخني شواية الغاز مسبقا إلى درجة عالية. ثم ، قلل الحرارة إلى منخفضة (يجب أن تكون درجة الحرارة في مكان ما بين 275 إلى 325 درجة فهرنهايت). ادھني شبكات الطهي بعناية. بمجرد أن تصل الشواية إلى درجة الحرارة الموصى بها ، أضف أسياخ الروبيان ، وأغلق الغطاء. يطهى الروبيان لمدة 2 إلى 3 دقائق على كل جانب أو حتى يصبح شفافا.
6. للشواء على صينية داخلية أو شواية من الحديد الزهر.  
سخني صينية جافة على نار متوسطة إلى عالية حتى تصبح ساخنة ولكن دون تدخين. تضاف أسياخ الروبيان وتطهى على جانب واحد حوالي 3 أو 4 دقائق. يقلب الروبيان ويطهى لمدة 2 إلى 3 دقائق أخرى.
7. انقل أسياخ الروبيان المشوي إلى طبق وملعقة ماء مالح المتبقي الذي حجزته في وقت سابق فوق أسياخ الروبيان المشوي. أضف القليل من عصير الليمون. يقدم على الفور.