

רכיבים:

קרפיון שלם (1½ - 1 קילו)

2 ביצים קשות

2 ביצים חיות

100 גרם קמח מצה

2 בצלים קצוצים

2 גזרים

כפית פלפל שחור

2 כפות סוכר

2 כפות דבש דבורים טהור

מלח לפי הטעם

2 עלי דפנה

אופן ההכנה:

1. את הקרפיון חותכים לפרוסות ומקלפים את העור מכל פרוסה (חשוב לשמור את חתיכות העור שלמות לשימוש בהמשך).

2. מוציאים את כל העצמות שניתן וטוחנים את פרוסות הדג (כולל העצמות שנותרו) במטחנת בשר עם בצל אחד ו-2 ביצים קשות.

3. מעבירים את הדג הטחון לקערה ומוסיפים את הסוכר, הדבש, המלח, הפלפל, הקמח מצה, ואת 2

הביצים החיות ולשים עד ליצירת עיסה אחידה.

4. מהעיסה שהתקבלה יוצרים קציצות בגודל בינוני ואותן עוטפים בעור של הדג שקילפנו בתחילת ההכנה..

5. את הקציצות מכניסים לתוך סיר כשבתחתיתו מניחים בצל וגזר פרוסים.

6. מוסיפים עוד חצי כפית סוכר, חצי כפית פלפל שחור ומים עד לכיסוי קציצות הדגים.

7. מביאים לרתיחה ולאחר מכן מנמיכים לאש קטנה למשך כשעתיים וחצי.

8. בכלי הגשה מניחים את הקציצות ויוצקים מעליהם את הרוטב מהסיר.

9. מעבירים למקרר למשך הלילה עד שהרוטב נקרש.