

רכיבים:

5-4 פלפלים אדומים יבשים חריפים

פרוסות של דג לוקוס (לפי מספר הסועדים)

צרור כוסברה קצוצה

5-4 שיני שום גדולות, מקולפות וחצויות

פפריקה אדומה

$\frac{3}{4}$ כוס שמן

$\frac{1}{4}$ כפית כמון

מלח

$\frac{1}{4}$ כפית כורכום

אופן ההכנה:

1. להניח בסיר עם מעט שמן: א. שכבה ראשונה: להניח שכבה של הפלפלים האדומים החריפים. ב. שכבה שניה: להניח את פרוסות הדג. ג. שכבה שלישית: לפזר מעל: כוסברה, שיני שום, ותבלינים. לכסות במים עד גובה הדג.

2. להרתיח על אש גדולה, עם ההרתחה, יש להנמיך הלהבה ולפתוח מעט מהסיר.

3. להשאיר על להבה נמוכה במשך 45-60 שקות.