

רכיבים:

300 גר' פילה קרפיון טרי

1 כף פטרוזיליה קצוצה

1 כפית שום

1/2 כפית פפריקה חריפה /מתוקה

גרידת קליפת לימון מ-1/2 לימון

מלח ופלפל לטעמכם

4 כפות שמן זית

לרוטב :

1 גביע יוגורט עיזים

2 שיני שום כתושות

2 כפות עראק

½ כפית עירית קצוצה

1 כף שמן זית

אופן ההכנה:

1. לקצוץ את הדג, הפטרוזיליה והשום יחדיו. להוסיף את גרידת הלימון והפפריקה ולהמליח.

2. ליצור קציצות מאורכות ולטגן בשמן זית עד גוון שחום.

3. במקביל להכין את הרוטב : לערבב את כל חומרי הרוטב , לצקת לצלחת הגשה להניח מעל את הקבב החם ולהגיש מיד.