רכיבים:

½ ק"ג דג נסיכה או קרפיון
½ כוס קמח
1 ק"ג עגבניות חתוך לפרוסות עגולות
3 עגבניות מקולפות ומרוסקות
1 ק"ג בצל חתוך לפרוסות
1 כפית בהראט
½ כפית מלח לימון
½ כפית מלח
½ כפית סוכר

אופן ההכנה:

1. להשרות את הדגים במלח לחצי שעה, לסחוט ולצפות בקמח ולטגן בשמן חם.
2. לטגן את הבצל עד להשחמה קלה.

3. בסיר רחב שמים בשכבה הראשונה מחצית מכמות העגבניות, שכבה של פרוסות בצל, שכבה של דגים ובשכבה האחרונה את העגבניות שנותרו.
4. מערבבים את העגבניות המרוסקות עם הבהראט, מלח לימון, מלח וסוכר ומפזרים על התבשיל.

5. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כ-45 דקות, או מניחים בתנור בחום של 180 מעלות למשך שעה.