

רכיבים:

1 פילה לוקוס (מבקשים ממוכר הדגים לחתוך את הלוקוס לפרוסות)

קמח

שמן לטיגון עמוק

לרוטב:

1 שורש סלרי, קלוף וחתוך למקלות

מיץ מ – ½ לימון

1½ כוסות יוגורט

2 - 3 שיני שום, קצוצות

חופן גבעולי נענע, שטופים וקצוצים

קצת שמן זית

אופן ההכנה:

1. חולטים את מקלות הסלרי במים רותחים מומלחים עם מיץ הלימון כ – 3 דקות. מסננים ומצננים קצת. מערבבים את שאר מרכיבי הרוטב בקערה, מוסיפים את הסלרי ומערבבים.

2. מקמחים את פרוסות הפילה ומנערים מקמח עודף. מחממים שמן לטיגון עמוק. כשהשמן חם מאוד, אבל לא מעשן, מוסיפים את הפרוסות ומטגנים עד שהן זהובות. מספיגים על מגבות נייר ומגישים מייד עם הרוטב הקר.