

רכיבים:

1 ק"ג פילה דג ים (דניס, למשל)

1/2 לימון

עליל דפנה

מעט גרגירי פלפל שחור

מעט שמן זית

2 פרוסות לחם לבן, ללא הקרום, מושرات במים וסוחוטות היטב

1 חלבון ביצה

קליפה מגוררת מ – ½ תפוז

מלח

1 כף שמן

זית שמן לטיגון عمוק

לרטוב:

1. טחינה גולמית

שומן

שמן זית

מלח

מיץ לימון

ϊוגורט

להגשה:

שמן זית

אורגנו יבש

מייצ ליימן

אופן ההכנה:

1. שמים את הדגים בסיר. מכסים במים. סוחטים את המיץ מחצית הלימון ומוסיפים לסיר את המיץ ואת חצי הלימון הסחוט. מוסיפים גם את עלי הדפנה, גרגירי הפלפל ושמן זית. מבאים לרטיחה וմבשלים במשך 10 דקות, עד שהדגים עשויים.
2. בינתיהם, שמים טחינה גולמית בקערה. מוסיפים מים בהדרגה ותוך טריפה עד שמגיעים לסמיכות הרצiosa. מוסיפים שום כתוש, שמן זית, מעט מלח מעט מיץ לימון וכמה כפות יוגרט. מעורבים ומניחים לצד.
3. מסננים את הדגים ומעבירים לקערה. מפוררים בידיהם, מוסיפים את הלחם ואת החלבון ולשימים.
4. מוסיפים את קליפת התפוז, מלח והשמן ולשימיםשוב לעיסה אחידה. צרים מהעיסה כדורים קטנים.
5. מוחמים שמן לטיגון عمוק ומטגנים את הקציצות עד שהן זהבות. מוציאים בכף מחוררת ומספיגים על מגבות ניר.
6. שמים מהרוטב בצלחות הגשה, מטפטיים עליו מעט שמן זית ומעט אורגנו יבש, מניחים קציצות, מטפטיים עליהם כמה טיפות מיץ לימון ומגישים עם לחם לבן ובצללים יロקים.