רכיבים:

1 נתח נסיכת הנילוס

4 שיני שום גדולות, קצוצות

מיץ מלימון גדול

מעט קמח לקימוח הדג

פירורי לחם

שומשום

2 כפות רוטב סויה

1 כף דבש

1 כפית ג'ינג'ר כתוש

שמן לטיגון עמוק

שיפודי עץ דקים

מעט מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. חותכים את הדג לקוביות בגודל 3X3 ס"מ.

2. מכינים משרה מרוטב סויה, מיץ לימון, שום כתוש, ג'ינג'ר כתוש וכף אחת של דבש. מכניסים את נתחי הדג למשרה ומשהים לפחות שעה.

3. מדי פעם הופכים את נתחי הדג, שהמשרה יכסה אותם בצורה אחידה.

4. משחילים את נתחי הדג על שיפודים, 3- 4 קוביות על כל שיפוד, בהתאם לגובה השמן בסיר הטיגון. שומרים על רווחים בין קוביה לקוביה.

5. מכניסים חצי כוס קמח לשקית ניילון גדולה. מכניסים כל שיפוד לתוך שקית הניילון ומקמחים את קוביות

הדג היטב, מכל צד.

6. טורפים ביצה בכלי שטוח ומאורך. טובלים את השיפוד המקומח בביצה הטרופה. מערבבים פירורי לחם ושומשום ביחס שווה (הכמות תלויה בכמות נתחי הדג שהכנתם), מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם.

7. מגלגלים את שיפודי הדג, הרטובים מביצה, בתוך תערובת פירורי הלחם והשומשום מכניסים את השיפוד בעמידה לסיר הטיגון, ומטגנים עד הזהבה של כל קוביות הדג.