רכיבים:

1 ק"ג דג קרפיון, נקי ופרוס

4 כפות שמן

1 בצל גדול

12 גבעולי פטרוזיליה

1 כרישה

4 גבעולי סלרי, עם עלים

3-2 לימונים פרסיים מיובשים

½ כפית מלח

¼ כפית פלפל שחור

¼ כפית כורכום

½ כפית פלפלת חריפה

½ כפית כמון

½ כוס מים

אופן ההכנה:

1. קוצצים דק בצל, פטרוזיליה, כרישה, סלרי ולימונים.

2. מחממים שמן בסיר רחב ומטגנים את הבצל עד הזהבה.

3. מוסיפים את הדג ומטגנים במשך 4 דקות תוך כדי בחישה.

4. מוסיפים פטרוזיליה, כרישה, סלרי ולימון ומערבבים בעדינות.

5. מוסיפים תבלינים ומים (מזיזים את הסיר בעדינות כך שהנוזל יצפה את הדג).

6. מבשלים על להבה נמוכה 35-40 דקות.