רכיבים:

1 מגש פילה טונה

1 צרורכוסברה

2-3 גבניות בשלות

2-3 פלפל ארוך חריף

1 ראש שום מקולף

3 כפות פפריקה מתוקה

½ כוס שמן

½ כף כורכום

½ כף פלפל שחור

¼ כפית מלח

3-4 כוסות מים

אופן ההכנה:

1. קוצצים גס את צרור הכוסברה ומניחים בסיר, פורסים את העגבניות ומניחים על הכוסברה.

2. שוטפים במים את הדגים ומורידים מהם את העור. שמים את הדגים בקערה עם מים ומוסיפים להם לימון שלם סחוט. משהים למשך 15-10 דקות.

3. מוציאים את הדגים מהמים, שוטפים היטב ומניחים בסיר על העגבניות הפרוסות.

4. חותכים את הפלפלים החריפים לאורך ומפזרים אותם בין חתיכות הדג.

5. חותכים את שיני השום לשניים ומפזרים הסיר.

6. מפזרים בסיר 3 כפות גדושות של פפריקה מתוקה, שמן, כורכום, מלח ואת כוסות המים כך שיכסו את הדגים.

7. מניחים את הסיר על ראש הלהבה הגדול ומבשלים על אש גבוהה עד לרתיחה.

8. מנמיכים את האש ומבשלים למשך 45 דקות.