רכיבים:

2 דגים בעלי צבע בשר לבן (חתוכים ל 4 - 5 חתיכות כל אחד)

1 בצל בינוני קצוץ

1 כף גדושה של פפריקה מתוקה

2 כפות רסק עגבניות

פפריקה חריפה (לפי הטעם)

¼ כפית כורכום

3 שיני שום מעוכות וקצוצות

מעט מלח

מעט פלפל שחור

שמן לצורך טיגון

אופן ההכנה:

1.מטגנים את הבצל עד שהוא נהייה שקוף.

2. מוסיפים את הפפריקה (שני הסוגים) ומטגנים על להבה נמוכה. (יש לשים לב שהיא לא תשרף).

3. מוסיפים את רסק העגבניות ואת השום קצוץ וממשיכים לטגן.

4. מוסיפים ¼ כוס מים ומבשלים עד שמתקבל רוטב חלק וסמיך.

5. מניחים את הדגים על הרוטב, מעליהם מפזרים את הכורכום, המלח והפלפל ומכסים למשך דקה.

6. מכסים במים עד לחצי מגובה הדגים ומביאים לרתיחה.

7. מכסים ומבשלים על להבה נמוכה במשך חצי שעה.