

רכיבים:

1 ק"ג פילה דגים (דניס, למשל)

½ לימון

עלי דפנה

מעט גרגירי פלפל שחור

מעט שמן זית

2 פרוסות לחם לבן, ללא הקרום, מושרות במים וסחוסות היטב

1 חלבון ביצה

קליפה מגוררת מ – ½ תפוז

מלח

1 כף שמן

זית שמן לטיגון עמוק

לרוטב:

1. טחינה גולמית

שום

שמן זית

מלח

מיץ לימון

יוגורט

להגשה:

שמן זית

אורגנו יבש

מיץ לימון

אופן ההכנה:

1. שמים את הדגים בסיר. מכסים במים. סוחטים את המיץ מחצי הלימון ומוסיפים לסיר את המיץ ואת חצי הלימון הסחוט. מוסיפים גם את עלי הדפנה, גרגירי הפלפל ושמן זית. מביאים לרתיחה ומבשלים במשך 10 דקות, עד שהדגים עשויים.
2. בינתיים, שמים טחינה גולמית בקערה. מוסיפים מים בהדרגה ותוך טריפה עד שמגיעים לסמיכות הרצויה. מוסיפים שום כתוש, שמן זית, מעט מלח מעט מיץ לימון וכמה כפות יוגורט. מערבבים ומניחים בצד.
3. מסננים את הדגים ומעבירים לקערה. מפוררים בידיים, מוסיפים את הלחם ואת החלבון ולשים.
4. מוסיפים את קליפת התפוז, מלח והשמן ולשים שוב לעיסה אחידה. צרים מהעיסה כדורים קטנים.
5. מחממים שמן לטיגון עמוק ומטגנים את הקציצות עד שהן זהובות. מוציאים בכף מחוררת ומספיגים על מגבות נייר.
6. שמים מהרוטב בצלחות הגשה, מטפטפים עליו מעט שמן זית ומעט אורגנו יבש, מניחים קציצות, מטפטפים עליהן כמה טיפות מיץ לימון ומגישים עם לחם לבן ובצלים ירוקים.