

גפילמע פיש

½ ק"ג קרפיון טחון

2 ראשי קרפיון

½ כוס קמח מצה, 4 גזרים

2 ביצים, 2 ביצים קשות

4 כפות סוכר

2 כפיות מלח, פלפל לבן

15 גרגרי פלפל שחור

3 כפות שמן בישול

2 בצלים גדולים

ממלאים סיר רחב ולא גבוה במים עד לחציו. מכניסים שלושה גזרים שלמים, בצל אחד פרוס, את שני ראשי הדג, שתי כפות סוכר, כפית מלח וגרגרי הפלפל, ומרתיחים.

בזמן ההרתחה מכינים את העיסה. מרסקים את הביצים הקשות בפומפיה גסה. את הגור והבצל החי שנותרו – בפומפיה דקה. מוסיפים את הדג הטחון, קמח המצה, 2 כפות הסוכר הנוותרות, 3 כפות השמן, שתי הביצים ומעט פלפל לבן. משהים את העיסה 10 דקות, יוצרים כופתאות שטוחות בעזרת ידיים רטובות וזורקים למי המרק הרותחים. מבשלים כשעה וחצי על אש נמוכה. אני נוהגת לטעום ולפקח על האיוון שבין הסוכר והמלח.