



# ברמונדי מרוקאי עם פיתות פונה | מערכת FOODY | חנה עידן | 'שוק עכו'

⌚ זמן הכנה: שעתיים ו-15 דק' 🍴 מס' סועדים: 4

## אופן הננה

- בסיר גדול, רחב ושטוח, מגרדים את העגבניות, מעל העגבניות מניחים חצי מכמות הכוסברה הקצוצה, מעל את השום הכתוש, בדפנות הסיר מוסיפים פלפלים חריפים אדומים ובאמצע את הפלפלים החריפים הקטנים
- מניחים מעל קוביות תפו"א ועליהן את הדג ועוד קצת כוסברה
- מערבבים בקערה נפרדת את מצרכי הרוטב
- שופכים את הרוטב בסיר ומבשלים על אש בנונית עד שהרוטב מצטמצם
- מכינים את הפיתות: בקערה (אפשר גם במיקסר) מערבבים את הקמח יחד עם השמרים והסוכר
- מוסיפים את שאר המרכיבים לפי הסדר ולשים עד שמתקבל בצק אחיד, חלק ונוח
- מכסים את הקערה בניילון נצמד ומגבת ומתפיחים כשעה - שעה וחצי
- מוציאים את הבצק על משטח מקומח ומחלקים אותו ל-5 כדורים
- מרדדים כל כדור לפיתה בעובי 2 ס"מ, מכסים עם מגבת ומתפיחים עוד 10 דקות
- בסיר גריל שמים מעט שמן, מניחים את הפיתה בקוטר של הסיר ומכסים במכסה, לאחר 3 דקות הופכים לצד השני עם מגבת או תרוד, לאחר 2 דקות מוציאים

מגישים את הפיתות החמות יחד עם סיר הדגים, טובלים ברוטב ומתענגים

## מצדני

- 1 דג ברמונדי חתוך לפרוסות צרור כוסברה ראש שום כתוש 6 עגבניות בשלות 4 פלפלים חריפים יבשים גדולים 5 פלפלי צ'ילי ירוקים קטנים 2 פלפלי צ'ילי אדומים בינוניים 6 תפו"א חתוכים לקוביות

## רוטב

- 2 כפות פפריקה מתוקה כף כורכום קורט פלפל שחור גרוס כפית מלח 1/2 כוס שמן

## פיתות

- 1 ק"ג קמח 3 כפות סוכר 1.5 כף שמרים יבשים 1/4 כוס שמן 2.5 כוסות מים פושרים כף מלח