



## רכיבים

- כוסות בורגול (לבצק)
- כוס קמח לבן (לבצק)
- כפית כמון טחון (לבצק)
- כפיות פפריקה אדומה מתוקה (לבצק)
- כפית צ'ילי גרוס (לבצק)
- כפות שמן זית (לבצק)
- לפי הטעם מלח (לבצק)
- כפות שמן זית (למילוי)
- בצל גדול, קצוץ (למילוי)
- פלפל ירוק קצוץ דק (למילוי)
- כפית כמון טחון (למילוי)
- 1/2 1/2 קילוגרם בשר כבש טחון (למילוי)
- 1/2 1/2 כפית פלפל אנגלי (למילוי)
- כפית קינמון טחון (למילוי)
- לפי הטעם פלפל שחור (למילוי)
- 1/2 1/2 כוס צנוברים (למילוי)
- 1/2 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה (למילוי)

## הכנה

1. משרים את הבורגול במים, מסננים וסוחטים.
2. מערבבים את חומרי הבצק ומקררים.
3. מטגנים את הבצל, יחד עם הפלפל והכמון.
4. מוסיפים את הבשר ואת התבלינים ומטגנים להשחמה.
5. מורידים מהאש ומערבבים פנימה את הצנוברים והפטרוזיליה, ומקררים.
6. צרים מהבצק כדורים. עושים בכל אחד גומה. ממלאים בתערובת הבשר וסוגרים יפה.
7. מטגנים בשמן עמוק וחם עד להשחמה.

60 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕