

חנקלי כיסוני בצק עם בשר



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוסות מים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- בצל קלופים וטחונים, יחד עם הבשר או בנפרד, במעבד מזון
- גבעולים כוסברה טחונים או מעובדים דק במעבד מזון
- גבעולים פטרוזיליה
- כפית פלפל שחור גרוס טרי
- כפית קימל
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור טחון
- כוס מים
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מערבבים את הבשר הטחון עם הבצל ועשבי תיבול. מוסיפים את התבלינים ומערבבים.
2. מוסיפים כוס מים ומלח, ומעבדים היטב בידיים לעיסה חלקה.
3. שופכים את הקמח לקערה, מוסיפים לקמח את המלח, מוסיפים מים ולשים לבצק חלק וגמיש.
4. מקמחים משטח עבודה, ומרדדים את הבצק לעלה, לא דק מדי.
5. קורצים עיגולים בעזרת שפה של כוס.
6. לוקחים כל עיגול בצק, מניחים על המשטח המקומח, ומרדדים אותו לעלה דק מאד.
7. מניחים במרכז עיגול הבצק כף מן המלית.
8. אוספים את שולי הבצק יחד למעין צרור או חבילה, שכל השוליים שלה נאספים ביחד במרכז.
9. מרתיחים מים בסיר גדול ורחב, ממליחים אותם קלות.
10. מבשלים את הכיסונים 10-15 דקות, הם מוכנים כשהם צפים למעלה. מגישים חם וזורים מעט פלפל שחור גרוס טרי.

45 דקות

10 servings 10