

קרב מזרחי



רכיבים

- גרם בשר בקר טחון טחון
- גרם חזה הודו טחון
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 כוס בצל קצוץ דק
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים בסגנון מזרחי
- 1/4 4/1 כוס מים
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- ביצה

הכנה

1. להוסיף את התיבוליות למים הרותחים, לערבב היטב עד שהן נמסות לחלוטין במים.
2. להכניס את כל החומרים לקערה, להוסיף את התיבול ולערבב.
3. לתת לתערובת מנוחה במשך 60 דקות.
4. ליצור קציצות קטנות ובגודל אחיד, לטגן במחבת או לצלות על הגריל.

80 דקות

4 servings 4