

## קציצות בשר ופרסה



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- גבעולים כרישה קצוצים קטן
- זר פטרוזיליה

### הכנה

1. להרתיח את הכרישה במים כ-10 דק' ולסנן.
2. לערבב את הבשר עם שאר המרכיבים, להוסיף את הכרישה ולערבב לעיסה.
3. בסיר רחב, לטגן בצל. להוסיף מעט כורכום, פלפל שחור, כוס וחצי מים.
4. ליצור כדורים מהעיסה ולהניח בסיר, לבשל על אש נמוכה כחצי שעה.
5. יש אפשרות גם לטגן את הקציצות בשמן עמוק במקום לבשל.

60 דקות

4 servings 4