



רכיבים

- פנים של חציל בינוניים
- שיני שום כתוש כתושות
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס טרי
- כפית כורכום
- 1/6 6/1 כוס שמן קנולה לטיגון עמוק

הכנה

1. קולים את החצילים על להבה או בתנור (אם קולים בתנור לא לשכוח לנקב בכמה מקומות במזלג, כדי שלא יתפוצצו).
2. חוצים את החצילים הקלויים, מוציאים את הבשר בכף ונפטרים מהקליפה.
3. קוצצים גס ומניחים במסננת ל-120 דקות, על מנת שיגירו נוזלים (זה חשוב, כי חצילים רטובים לא יצליחו להתגבש לקציצות).
4. מערבבים עם יתר החומרים חוץ מהשמן, עד שמתקבלת עיסה שאפשר להכין ממנה קציצות (אם העיסה רטובה מדי, מוסיפים עד מעט קמח).
5. מחממים במחבת שמן לטיגון עמוק.
6. יוצרים מהעיסה קציצות קטנות ומטגנים עד הזהבה יפה. לגרסה לפסח אפשר להשתמש בקמח תופח כשר לפסח אסם ואפשר לגלגל לפני הטיגון בקמח מצה, אבל אין הכרח. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון. בתיאבון!

60 דקות

10 servings 10