

קבב עיראקי - מתכון של אתי



רכיבים

- 2/1 1/2 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- 4/1 1/4 קילוגרם שומן כבש
- זר פטרוזיליה קצוצה דק
- בצל גדול קצוץ דק
- כפית כמון טחון
- כפית קארי
- כפית בהרט
- כפית מלח
- כפית שום כתוש כתוש
- טיפות שמן קנולה
- 2/1 1/2 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים את כל המרכיבים עד לקבלת עיסה, ומחכים מעט.
2. הכנת הקבבים: אפשר לשפד על שיפודים, או לגלגל קבבונים קטנים.
3. מטגנים על מחבת פסים עם שמן, או שמים על הגריל עד שמשחים. בתיאבון!

25 דקות

12 servings 12