

## טעמייה



## רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם פול ירוק מושרה במים ל-24 שעות
- שיני שום קלופות
- פלפל ירוק חריף
- בצל קלוף
- זר כוסברה
- זר פטרוזיליה
- כף כמון טחון
- כף כוסברה טחונים
- כפיות מלח
- כפות שמן תירס לטיגון עמוק

## הכנה

1. מסננים את הפול מהמים.
2. שמים את כל החומרים חוץ מהשמן במעבד מזון וטוחנים לתערובת אחידה ופירורית, בערך במרקם של קוסקוס. לא לטחון יותר מדי התערובת אינה צריכה להפוך לדייסה (זה חשוב!).
3. משהים את התערובת 30-60 דקות (בקיץ מניחים במקרר, בחורף אפשר על השיש).
4. יוצרים כדורים או דיסקים פחוסים ומטגנים עד להשחמה בשמן עמוק.

120 דקות

6 servings 6