



רכיבים

- גרם בשר שווארמה טחון
- גרם בשר טחון טחון
- גרם חזה עוף טחון
- בצל מגורד
- ביצה
- קורט פירורי לחם יפנים פנקו
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 זר שמיר קצוץ
- ביצה
- כפות קמח מצה
- 1/4 4/1 כוס מיץ לימון
- לפי הטעם כורכום
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם מרק טעם עוף ר.טבעיים

הכנה

1. מכינים קציצות מתערובת הבשר, ביצה, בצל ופירורי לחם.
2. שמים בסיר 2 כוסות מים ומביאים לרתיחה. מוסיפים כורכום, מיץ לימון, שמיר קצוץ, מרק עוף ומלח.
3. כשזה רותח מכניסים את הקציצות ונותנים להם להתבשל בערך 25 דקות.
4. אחר כך מוציאים את הקציצות לצלחת ומנמיכים את האש.
5. במקביל מכינים בלילה משתי ביצים, קמח מצה, קצת נוזל מהרוטב ומערבבים.
6. סוגרים את האש ומוסיפים את הקציצות יחד עם ביצים חתוכות לפרוסות דקות.

50 דקות

4 servings 4