



רכיבים

- חבילה גרגירי חומוס
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם כורכום
- בצל
- 2/1 1/2 קילוגרם בשר בקר טחון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפות שמן קנולה
- 4/1 1/4 קילוגרם סולת
- לפי הטעם מלח
- 2/1 1/2 ליטר מים

הכנה

1. מטגנים 2 בצלים, מוסיפים 1/2 קילו בשר טחון, מלח ופלפל שחור. ממשיכים לטגן עד שלא יהיו נוזלים, ונותנים לזה להתקרר.
2. לוקחים סיר ומטגנים בצל קטן. מוסיפים קופסה של חומוס, מים, מלח, פלפל וכף כורכום. מביאים לרתיחה ומורידים לאש נמוכה.
3. לוקחים קערה, מניחים 1/4 קילו סולת, מעט מלח, ומתחילים לטפסף מים. צריך הרבה רגש לסולת, עד שהבצק רך וגמיש לעבוד איתו. יוצרים עיגולים ומניחים בצד למנוחה של רבע שעה.
4. פותחים כל עיגול ביד, כמה שיותר דק, ממלאים ומגלגלים.
5. טועמים את המרק, אם חסר מלח מוסיפים. זורקים פנימה את הקובות, מדי פעם לנער את הסיר. מביאים לרתיחה ומורידים ללהבה נמוכה.
6. לבשל כ-30 דקות. אם הקובות מבושלות, מסירים מהאש.



10 servings

