

קישקע



## רכיבים

- קילוגרם מעיים באורך מטר וחצי
- כוסות קמח לבן
- בצל קצוצים מטוגנים
- בצלים קצוצים
- גרם שומן כבש קצוץ (מורכב מ-500 גרם בקר, 100 גרם עוף ו-50 גרם כבש)
- כף מלח
- כפית פלפל שחור

## הכנה

1. מנקים היטב את המעיים, שוטפים בחומץ ומכניסים למקרר למשך יום.
2. מערבבים את הבצלים הקצוצים (המטוגנים והלא מטוגנים) ביחד עם השומן הקצוץ.
3. מוסיפים את הקמח, המלח והפלפל ומערבבים היטב.
4. ממלאים את המעיים בתערובת, דוחסים וקושרים את הקצוות בחוט.
5. מבשלים במשך שעה בסיר עם מים, כשהמים מכסים את המעיים. תוך כדי תהליך הבישול, המעיים מתנפחים. על מנת שלא יתפוצצו, מנקבים אותם בעדינות עם מזלג, כדי לשחרר את האדים, וממשיכים בתהליך הבישול. בתיאבון!

105 דקות

6 servings 6