

## קציצות עוף עם פירות יבשים



### רכיבים

- קילוגרם עוף טחון
- 1/4 4/1 זר פטרוזיליה
- בצל קצוץ
- כף פירורי לחם פירורית זהב
- לפי הטעם מלח
- כף שמן קנולה
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית סודה לשתייה
- לפי הטעם פלפל וכמון
- לפי הטעם כורכום
- גרם שזיפים מיובשים
- גרם משמשים מיובשים
- בצל קצוץ

### הכנה

1. מערבבים את כל המצרכים של הקציצות לתערובת אחידה.
2. מטגנים בסיר עם מעט שמן את בצל ונותנים לו להשחים מעט. מוסיפים את הפירות היבשים ומוסיפים את אותם התבלינים ששמנו בקציצות לפי הטעם ומערבבים.
3. מוסיפים מים לכיסוי הפירות ומביאים לרתיחה.
4. עושים קציצות מאורכות (כמו קבב) וזורקים לתוך הסיר.
5. מביאים לרתיחה, מכסים מנמיכים את האש ומבשלים כחצי שעה עד 40 דקות.

60 דקות

4 servings 4