בישולים

קציצות בקר מתקתקות עם דלעת ומשמש

רכיבים

- קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- זר פטרוזיליה קצוצה
- בצלים מגורד
- ענפי סלרי קצוצים
- כפות שמן זית
- ביצים
- 1/4 1/4 כוס פירורי לחם פירורית כשל"פ
- כף ראס אל חנות
- בצלים קלופים ופרוסים דק
- נתח דלעת קלופה וחתוכה לפרוסות
- משמש מיובש
- כף ראס אל חנות
- מקלות קינמון טחון
- כפות רוטב סויה סיני כשר לפסח
- כפות סילאן
- כוסות מים

הכנה

1. בסיר רחב יוצקים מעט שמן ומטגנים את הבצל על להבה בינונית כ - 20 דקות. הבצל אמור להתקרמל לאט ולא להישרף. מערבבים כל הזמן כדי שהבצל בתחתית לא יישרף. במידה והבצל מתחיל להישרף ולהידבק לתחתית הסיר אפשר להוסיף מעט מים ולערבב היטב.
2. מערבבים את כל מרכיבי הקציצות - בשר טחון, פטרוזיליה קצוצה, בצל מגורר, ענפי סלרי, מלח, שמן זית, פירורית זהב, ביצים וראס אל חנות היטב ויוצרים קציצות. מניחים בצד.
3. לאחר שהבצל התקרמל מוסיפים את המשמשים, דלורית, מלח, ראס אל חנות, סויה, סילאן ומקלות הקינמון. מערבבים ומוסיפים את המים, מביאים לרתיחה ומוסיפים את הקציצות.
4. מבשלים 40 דקות על להבה בינונית.

8 servings 8