

רכיבים:

½ ק"ג בורגול

1½ כוסות קמח

1 כף רסק עגבניות

מעט בהרט או כמון

קינמון

מלח ופלפל

שמן

למילוי:

½ ק"ג בשר טחון

5 בצלים קצוצים דק

אופן ההכנה:

1. להשרות את הבורגול במים ומלח ולכסות למשך ½ שעה.

2.לטגן את הבצל עד שהצבע שקוף. להוסיף את הבשר הטחון עד שהוא הופך לצבע חום. להוסיף בהרט (תבלין) או כמון, קנמון, מלח ופלפל ולקרר.

3.לסנן את הבשר ואת השמן להוסיף לבורגול אליה כבר הוסף הקמח. לקחת כדור של בצק ביד, למלא עם הבשר ולסגור בצורת פירמידה. לטגן בשמן עמוק.