



## רכיבים:

1 כוס קמח חומס ½ כפית אבקת קארי ¼ כוס בצל קצוץ דק ½ כפית שום כתוש 1 כפית פלפל חריף  
קצוץ  
אדום מתוק קצוץ

1 כף פטרוזיליה קצוצה

½ כפית קימל טחון

½ כפית שמרים או 1 כפית אבקת אפייה

½ כוס מים

½ כפית מלח (או יותר)

שמן לטיגון עמוק

## אופן ההכנה:

1. בקערה לערבב את קמח החומס והבצל. 2. להוסיף השום, הפטרוזיליה, אבקת הקארי ולערבב היטב.
3. להוסיף את אבקת הקימל, הפלפל האדום המתוק והפלפל החריף ולערבב היטב.
4. להוסיף את אבקת האפייה או השמרים ולערבב היטב.
5. להוסיף את המים, כפית בכל פעם, עד לקבלת מרקם אחיד וסמיך (כמעט כמו מרקם של עוגה בחושה).
6. להשאיר את התערובת למנוחה למספר דקות.
7. בינתיים, על להבה בחום בינוני-גבוה לחמם את השמן בסיר עמוק.
8. למלא כפית מלאה מהתערובת וליצוק בזהירות לתוך השמן העמוק ולטגן עד קבלת גוון זהוב-חום.
9. להוציא בזהירות את הכדורים ולהניח על נייר סופג עד צינון.