



**רכיבים:**

תבנית אפיה בגודל 24 ס"מ

½ ק"ג קטנית מסוגים שונים (חומס, עדשים, פול) שהושרו למשך הלילה - לפחות שני סוגים

5 ביצים

1-2 תפוחי אדמה בינוניים, מקלופים

1-2 בצלים בינוניים

כרישה (פורי) קצוצה (החלק הלבן והחצי התחתון של החלק הירוק)

2 פלפלים חריפים (ירוק או אדום) קצוצים

¼ כוס שיני שום קצוצות כף שטוחה קמח חיטה (רצוי מלא)

½ כף קמח חמוס

2 כפיות ג'ינג'ר, קצוץ

½ צרור עלי כוסברה, קצוצה

כפית כורכום

כפית גראם מסאלה

½ כף ג'ינג'ר קצוץ

1 כף זרעי כוסברה

1 כפית זרעי כמון

¼ כפית קינמון

½ כפית מלח

אגוז מוסקט מגורד (בערך 1/3 כפית)

שמן לטיגון

מעט מים

**אופן ההכנה:**

1. קוצצים את הבצלים ומטגנים אותם בווק או בסיר בעל תחתית עבה במעט שמן עד שהם נהיים שקופים.

2. חותכים את תפוחי האדמה לפלחים או קוביות, כשהבצל מזהיב - מוסיפים אותם לסיר ומוסיפים כ-1/3 כוס מים.

3. לאחר עשר דקות מוציאים את תכולת הסיר למעבד מזון או מטחנת בשר.

4. מרסקים את תכולת הסיר יחד עם הקטניות ושאר הירקות.

5. מעבירים לקערה.

6. מוסיפים את הקמח ואת התבלינים ומערבבים. מקררים את התערובת ומוסיפים את הביצים. מערבבים היטב.

7. משמנית את התבנית ויוצקים לתוכה את התערובת.

8. מכניסים לתנור שחומם מראש לטמפ' בינונית (180°) ואופים בין 30 - 40 דקות.