



רכיבים:

לבלילה:

1 כוס קמח חומוס

מעט אבקת אפייה

מלח

1/2 כפית אבקת צ'ילי

2/3 כוס מים

למלית:

1/2 קילו תפוחי אדמה, מבושלים, קלופים וחתוכים לקוביות

1 פלפל ירוק חריף, קצוץ דק

1 ס"מ קוביה של ג'ינג'ר טרית קצוץ דק

1 בצל קטן, קצוץ דק

1 כפית כוסברה טרייה, קצוצה דק

1 כף מיץ לימון

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. מנפים את הקמח חומס, אבקת אפייה והמלח לקערה. מוסיפים את הצי"לי והמים ליצירת בלילה חלקה. משהים לחצי שעה.

2. מערבבים את תפוחי האדמה, פלפל ירוק, ג'ינג'ר, בצל, כוסברה, מלח ופלפל. מוסיפים את מיץ הלימון ומערבבים בזהירות כדי לא לפורר את תפוחי האדמה.

3. מחממים שמן בסיר לטיגון עמוק.

4. מכינים מהתערובת כ 20 כדורים קטנים. כל כדור טובלים בבליילה ומעבירים לשמן החם.

5. מטגנים עד להזהבה, מגישים חם עם צ'אטני.