



רכיבים:

½ ק"ג ירך עוף, טחון, עם העור
½ ק"ג חזה עוף טחון
250 גרם שומן עוף טחון
4 בצלים גדולים, מגוררים על פומפייה עם המיץ
600 גרם קמח חומס (להשיג בחנויות טבע)
1 כף הל שטוחה
1 כף מלח שטוחה
1 כף פלפל לבן שטוחה
½ כפית כורכום
3 ליטר מים
4 כפות אבקת מרק עוף

אופן ההכנה:

1. בקערה מערבבים עוף טחון ושומן.
2. מוסיפים בצל, קמח חומוס ותבלינים. מניחים את העיסה במקרר לפחות לשעתיים.
3. מכינים מרק: מערבבים אבקת מרק עם מים ומרתיחים.
4. יוצרים כדורים בגודל כדור טניס מהעיסה המקוררת, ומבשלים במרק במשך כחצי שעה.