גונדי ברנז׳י.

רכיבים:

250 גרם בשר הודו אדום, טחון

½ כוס אורז

1 בצל בינוני, מגורר בפומפיה גסה

מלח ופלפל

כמון

כורכום

¼ כוס שמן

1 בצל בינוני, קצוץ

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים היטב את הבשר הטחון, האורז, הבצל המגורר, והתבלינים, עד שנהיית עיסה.

2. מחממים את השמן בסיר, מוסיפים את הבצל הקצוץ ומשחמים.

3. מוסיפים לסיר מים ומביאים לרתיחה.

4. יוצרים כדורים מתערובת הבשר ומוסיפים לסיר.

5. מכסים ומבשלים כ-20 דקות.