

רכיבים:

4 כוסות קמח רגיל
 5 כפות שמן
 חצי כפית מלח
 1 כוס מים חמימים
 2 בצלים
 1 פלפל ירוק
 חצי ק"ג בשר טחון
 חופן צימוקים כהים
 חופן זיתים ירוקים מגולענים וקצוצים
 4-3 ענפים של בצל ירוק, קצוצים הכי דק שאפשר
 1 ביצה קשה
 פפריקה, מלח, קצת פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מחממים במחבת כפות שמן.
2. קוצצים את הבצלים ואת הפלפל הירוק לקוביות קטנות ומטגנים בשמן החם על אש בינונית, עד שהבצל מזהיב.
3. מוסיפים את הבשר הטחון תוך ערבוב, מוסיפים פפריקה, פלפל שחור ומלח ממשיכים לטגן ולערבב עד שהבשר משחים טיפה וכל הנוזלים מתאדים.
4. מסירים מהאש, מוסיפים את הצימוקים, הזיתים והבצל הירוק.
5. קוצצים את הביצה הקשה לקוביות ומוסיפים גם כן לתערובת. מערבבים קלות על מנת לא להרוס אותה.
6. נותנים לתערובת הבשר להתקרר לגמרי.
7. הבצק: שופכים את הקמח לקערה גדולה או למשטח נקי, יוצרים גבעה. בעזרת כף עושים גומה בראש הגבעה.
8. שופכים לתוך הגומה את 3 כפות השמן הנותרות, מערבבים ולשים עד שהשמן נספג כולו בקמח.
9. ממלאים כוס במים חמימים, ממיסים בתוכם את חצי כפית המלח. יוצקים את המים בהדרגה לתוך הבצק, רק עד המידה הנכונה שיותרת בצק חלק וגמיש ולא דביק.
10. לשים לפחות 10 דקות, עד שהבצק גמיש ונעים למגע.
11. מחלקים את הבצק לכדורים בגודל הרצוי לכם, מכסים אותם במגבת על המשטח המקומח מרדדים כל כדור לעיגול בקוטר של כ-10 ס"מ.
12. מניחים במרכז כל עיגול כף אחת של המלית, וסוגרים לצורה של כיסן. מהדקים היטב את הסגירה בקצוות כדי שהכיסנים לא יפתחו באפיה.
13. מחממים תנור ל-220 מעלות.
14. מסדרים את האמפנדס בתבנית מקומחת או מרופדת בנייר אפיה, ואופים כעשר דקות או עד שהכיסנים מזהיבים.