רכיבים:

ק"ג בשר עוף טחון

2 כפות שמן

4 בצלים ירוקים, קצוצים דק

1 שן שום כתושה

¼ כפית ג`נג`ר טחון [או 1 כפית ג`ינג`ר טרי, מרוסק]

2 כפות רוטב סויה

1 כפית סוכר

1 ביצה

1 כף קורנפלור

2 כפות שמן

אופן ההכנה:

1. מערבבים את הבשר הטחון עם השמן, הבצל, השום והזנגביל. טורפים את הסויה עם הסוכר, הביצה והקורנפלור. מערבבים יחד ומשהים כ-30 דקות.

2. צרים מהתערובת קציצות קטנות מוארכות.

3. מחממים מעט שמן במחבת ומטגנים את הקציצות משני הצדדים עד שהן מזהיבות. (אם התערובת רכה מדי מעבירים אותה למחבת בכפית).

4. משפדים את הקציצות על שיפודי עץ. מניחים על גריל או מחממים שוב על מחבת לפני ההגשה.