



רכיבים:

מילוי:

2 כוסות גרגרי חומס

$\frac{1}{2}$ ק"ג בצל יבש (3 בצלים בגודל בינוני)

1 כפית מלח

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

כפית כמון טחון

1 כפית פפריקה מתוקה

1 כפית פפריקה חריפה או יותר

לבצק:

$\frac{1}{2}$ ק"ג קמח מנופה

½ כף מלח

1¼ כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

1. משרים מבעוד יום את גרגרי החומוס, מבשלים כחצי שעה או עד שהחומוס מתרכך ומסננים.
2. חותכים את הבצל לפרוסות גסות ומטגנים בסיר רחב. מוסיפים את התבלינים והמלח ומערבבים עד להזהבה. מקררים כעשר דקות.
3. מוסיפים את גרגרי החומוס המסוננים ומערבבים היטב עם הבצל. בודקים טעמים וטוחנים במטחנת בשר. (אפשר גם במעבד מזון אך יש להיזהר שהעיסה לא תהיה נוזלית מדי).
4. לשים את הבצק וקורצים כדורים בגודל של ביצה (לא יותר מארבעים כדורים).

5. מגלגלים כל כדור על משטח העבודה כדי שיהיה חלק וללא קצוות.

6. פותחים כל כדור לעלה בקוטר של כעשרה ס"מ ומניחים על כף היד.

7. לוקחים כפית גדושה מהמילוי ושמים באמצע העלה. סוגרים את השוליים כך שנוצר חצי עיגול ומהדקים היטב. מניחים על מגבת חלקה.

8. מחממים מחבת עם שמן ומטגנים משני הצדדים. מוציאים ומניחים על נייר סופג. כדאי לטגן מחצית מהכמות כבר בהתחלה ואחר כך להכין את המחצית השניה. אם רוצים להכין כל הכמות ולאחר מכן לטגן צריך לכסות את המוכנים כדי שלא יתכסו בקרום דבר שפוגם בצורתם.

9. ניתן להקפיא אך אין לחמם במיקרו גל אלא בטוסטר אובן או בתנור אפיה.