הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

רכיבים:

200 גרם סולת

2 בצלים בינוניים, קצוצים

½ ק"ג בשר טחון

קומץ עלי סלרי קצוצים

מלח, פלפל

מעט שמן לטיגון

1 ק"ג סלק, חתוך לפרוסות קטנות

מעט מיץ לימון

מעט סוכר (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את הסולת עם מים קרים ומעט מלח, עד שהבצק נוח לעיבוד.

2. בקערה נפרדת מערבבים חלק מהבצלים הקצוצים, את הבשר, הסלרי, המלח והפלפל.

3. מרטיבים את הידיים ויוצרים מתערובת הסולת כדורים קטנים. שוטחים כל כדור על כף היד וממלאים בתערובת הבשר. סוגרים את הכדור מכל הצדדים.

4. מחממים מעט שמן בסיר ומטגנים את הבצל שנותר. מוסיפים 4 כוסות מים ואת הסלק ומרתיחים. מתבלים במעט מלח.

5. מוסיפים בעדינות את הקובות למרק. מנמיכים להבה. מבשלים כשעה על אש נמוכה.

6. לקראת סוף הבישול, מוסיפים את הלימון והסוכר.