



**רכיבים:**

10 תפוחי אדמה

2 כוסות קמח חמוס

½ כוס שמן

1 כפית גרגירי חרדל

1 כפית כמון שלם

10 עלי קארי

½ כפית כורכום

¼ + 1 כפיות מלח

1½ ראשים של כוסברה

3 פלפלים ירוקים שלמים חריפים, חתוכים דק

¼ כפית פפריקה אדומה חריפה

מים לפי הצורך

**אופן ההכנה:**

1. מבשלים את תפוחי האדמה בסיר עם מים עד שהם מתרככים. קולפים אותם, חותכים לקוביות קטנות ומעבירים לקערה נפרדת.
2. בסיר קטן, מחממים את השמן ומוסיפים את החרדל, הכמון, עלי הקארי, הכורכום,  $\frac{1}{2}$  כפית מלח, הכוסברה, הפלפלים הירוקים. מערבבים היטב.
3. את תערובת התבלינים מוסיפים לקערת תפוחי האדמה ומערבבים היטב את כל התערובת.
4. צרים מהתערובת כדורים.
5. בקערה נפרדת מוסיפים את קמח החומוס, את יתרת המלח, את הכורכום, את הפפריקה החרیפה ומים לפי הצורך ומערבבים עד לקבלת גוון אחדי.
6. מרתחים שמן במחבת הטיגון.
7. את הכדורים טובלים ומצפים היטב בתערובת החומוס ומטגנים עד לקבלת גוון זהוב. חוזרים על התהליך עד לסיום טיגון כדורי התערובת.