

רכיבים:

לבשר:

½ ק"ג כבש טחון

2 בצלים קצוצים

200 גרם קוביות קטנות של עגבנייה טרייה

3 כפות שמן זית

150 גרם צנוברים

1 כף מלח

1 כפית פלפל לבן

1 כף כמון

½ כפית הל טחון

לבצק:

½ ק"ג קמח

200 מ"ל מים

30 גרם סוכר

10 גרם מלח

15 גרם שמרים יבשים

אופן ההכנה:

1. מחממים במחבת את השמן ומטגנים את הבצל עד הזהבה.

2. מוסיפים את בשר כבש והתבלינים, מבשלים תוך ערבוב כ-5 דקות ומוסיפים את העגבנייה והצנוברים.

3. שמים את כל מרכיבי הבצק בקערת מיקסר ומערבבים עד לקבלת בצק אחיד.

4. לשים ומרדדים את הבצק וקורצים עיגולים קטנים, משטחים עם מערוך כל עיגול.

5. מניחים מעט בשר כבש על הפוקצ'ה ואופים בתנור שחומם מראש ל- 200 מעלות למשך 10 דקות.