



**רכיבים:**

500 גרם בשר בקר טחון

3 כפות פירורי לחם (בפסח ניתן להשתמש בקמח מצה)

1 כף שמן קנולה

1 בצל בינוני, מגורר בפומפיה

1 שן שום, קלופה ומגוררת בפומפיה

1 ביצה

1 כפית שטוחה מלח

½ כפית כמון

1 כפית שטוחה פלפל שחור

1 כפית פפריקה מתוקה

½ כפית בהרט (או תבלין לקציצות)

½ כפית כורכום

## אופן ההכנה:

1. מערבבים היטב את הרכיבים. טועמים ומתקנים במידת הצורך תיבול.

2. צרים מהתערובת קציצות. (הקציצות מיועדות לטיגון ולצלייה).

המלצה חמה: ניתן להכין טחינה סמיכה ולמלא כל קציצה ב  $\frac{1}{2}$  כפית טחינה. סוגרים את הקציצה.