



רכיבים:

לבץ:

1 ק"ג קמח

1 כף מלח

2 ביצים

2 כוסות מים

למיילוי:

1 ק"ג בשר בקר, טחון

4 בצלים גדולים, מרוסקים

1 צרו כוסברה, Katzuz

מלח, פלפל שחור

למרק:

1/2 סיר מים רותחים

1 כף גדולה של מרק עוף

אופן ההכנה:

הבצק:

1. לקערה גדולה מוסיפים את הקמח ואת המלח ומרבבים היטב.

2. מוסיפים 2 כוסות מים, מרבבים ומוסיפים את הביצים.

3. לשים היטב עד שמתקבל בצד גמיש. מכסים במגבית למשר מספר דקות שיתפח מעט.

המלחוי:

1. לקערה בינוית מוסיפים את הבשר הטחון, מוסיפים את הבצלים, הcoresברה, המלח והפלפל ומערבים היבט.

המרק:

1. מרתיחסים את המים ומוסיפים את אבקת המרק.

הרכבת המנה:

1. מהבזק צרים עיגולים קטועים וממלאים אותם בכפיה מהמלית. סוגרים את הבזק בצורת צמה.
2. כשהם בסיר רותחים, מכניסים את הcisונים וערבעים בעדינות יתרה.
3. כאשר cisונים צפים על פניהם ובול גוון לבן, מוציאים מהסיר.