



רכיבים:

½ ק"ג בשר עוף/הודו, טחון

7 ביצים

4 תפוחי אדמה

2 בצלים, קצוצים

מיץ מ - $\frac{1}{2}$ לימון

$\frac{1}{2}$ כפית אבקת אפיה

$\frac{1}{2}$ כפית כורכום

1 כפית אבקת מרק עוף

מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. קולפים את תפוחי האדמה ומבשלים אותם עד שמתרככים.

2. מועכים לפירה ומתבלים ב $\frac{1}{4}$ כפית כורכום, $\frac{1}{2}$ כפית אבקת המרק, הפלפל והמלח.

3. במחבת בינונית מטגנים חצי מכמות הבצל עד להשחמה ומוסיפים לפירה. מוסיפים את אבקת האפיה ואת מיץ הלימון ומערבבים היטב.
4. בקערה נפרדת טורפים 5 ביצים ויוצקים לתערובת תפוחי האדמה.
5. את יתרת הבצל מטגנים קלות ומוסיפים את הבשר הטחון. מתבלים ב $\frac{1}{2}$ כפית אבקת המרק, ב $\frac{1}{4}$ כפית הכורכום, במלח ובפלפל ומבשלים עד שהבשר נהיה מבושל.
6. על תבנית האפייה מניחים שכבה מהפירה, מעליה שכבה מתערובת הבשר ומעליה שכבה נוספת של פירה.
7. טורפים את 2 הביצים הנותרות ומברישים את שכבת הפירה העליונה.
8. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום בינוני (180°) ואופים במשך כ 15 - 20 דקות.