

רכיבים:

2 כוסות בורגול דק

½ כוס קמח מצה

½ כוס קמח רגיל

מלח, פלפל שחור גרוס

1 כף פפריקה מרוקאית בשמן

4 כפות שמן זית

למילוי:

400 גרם גבינת ריקטוה

300 גרם גבינת קשקבל מגוררת גס

1 ביצה

½ כוס אגוזי מלך שבורים או צנוברים

1 כף עלי תימין

מלח, פלפל שחור טחון טרי

אופן ההכנה:

הבצק:

1. משרים את הבורגול בקערת מים פושרים במשך חצי שעה, עד שיתרככו. אחרי חצי שעה מסננים וסוחטים מעט.

2. מוסיפים לקערה עם הבורגול את שאר החומרים ולשים בידיים במשך שלוש דקות, עד שנהיה בצק אחיד. מכסים ומקררים.

המילוי:

1. מערבבים את חומרי המילוי לתערובת אחידה, מכסים ומכניסים למקרר.

הקובה:

1. מרטיבים את הידיים במים, צרים מהבצק כדורים קטנים.

2. בעזרת הבוהן עושים גומה במרכזו של כל כדור. לוקחים כפית וממלאים בעזרתה מהתערובת.

3. סוגרים את הקובה ומעצבים את צורתו. מטגנים בשמן חם כ 4-5 דקות מכל צד, עד שהקובה משחים.

המלצה: להגיש לצד יוגורט כבשים.