רכיבים:

8 קישואים קטנים

1 ביצה

קמח

שמן לטיגון

3-4 כפות עגבניות מרוסקות (אפשר מקופסה)

2 כפות מים

למלית:

100 גרם גבינת קשקבל מגוררת

100 גרם גבינה מלוחה (חמד)

2 ביצים

3 כפות פירורי לחם או קמח מצות

פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. חוצים את הקישואים לאורכם. אם הקישואים גדולים חותכים כל אחד לחצי ואז חוצים לאורך.

2. בעזרת כפית מרוקנים את גרעיני הקישואים כך שנשארות מעין "סירות". מערבבים את חומרי המלית וממלאים את חצאי הקישואים. טורפים את הביצה בקערה קטנה. שמים מעט קמח בצלחת שטוחה.

3. טובלים את חצאי הקישואים (בצד הממולא בלבד) בקמח ולאחר מכן בביצה. מחממים מעט שמן במחבת (רצוי טפלון) ומטגנים תחילה את הצד הטבול בקמח וביצה ולאחר מכן את הצד השני עד לקבלת גוון זהוב. מניחים את הקישואים הממולאים בסיר שטוח. מערבבים את העגבניות המרוסקות והמים ויוצקים על הקישואים. מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה כ-20 דקות.