

רכיבים:

לבץ:

2 כוסות קמח תירס  
קורט מלח  
 $\frac{1}{2}$  כוס מים פושרים

למילוי:

מעט שמן  
1 בצל קצוץ  
 $\frac{1}{2}$  ק"ג בשר (פילה מדומה) חתוך לחטיות קטנות  
2 תפוא"א חתוכים לקוביות קטנות  
 $\frac{1}{2}$  כוס אפונה  
מלח לפי הטעם  
פלפל לפי הטעם  
שמן לטיגון עמוק

אופן הכנה:

1. מערבבים את קמח התירס והמלח עם מעט מים. מערבבים ומוסיפים מים לפיה הצורך, עד שמתקיים בצתך אחיד. מניחים את הבץ בצד ל-15 דקות.
2. מחממים את השמן במחבת גדולה ומטגנים את הבצל עד שנהייה שkopf.
3. מוסיפים בשר בקר, תפוא"א, אפונה, מלח ופלפל שחור ומכסים.
4. מבשלים על האש נמוכה במשך כשעה.
5. מרידדים את הבץ דק-דק וקורצים ממנו עיגולים בעזרת כוס. מניחים כף מהמילוי על כל עיגול בצתך, מקפלים לשניים וסגורים.

6. מטגנים בשמן עמוק עד שמזהיב.