

## רכיבים:

לבצק:

2 כוסות קמח תירס  
קורט מלח  
½ כוס מים פושרים

למילוי:

מעט שמן  
1 בצל קצוץ  
½ ק"ג בשר (פילה מדומה) חתוך לחתיכות קטנות  
2 תפו"א חתוכים לקוביות קטנות  
½ 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 לפי הצורך, עד שמתקבל בצק אחיד. מניחים את הבצק בצד ל-15 דקות.
2. מחממים את השמן במחבת גדולה ומטגנים את הבצל עד שנהיה שקוף.
3. מוסיפים בשר בקר, תפו"א, אפונה, מלח ופלפל שחור ומכסים.
4. מבשלים על אש נמוכה במשך כשעה.
5. מרדדים את הבצק דק-דק וקורצים ממנו עיגולים בעזרת כוס. מניחים כף מהמילוי על כל עיגול בצק, מקפלים לשניים וסוגרים.

6. מטגנים בשמן עמוק עד שמזהיב.