



קציצות עדשים.

רכיבים:

2 כוסות עדשים ירוקות, שטופות

3 כוסות מים

1 גזר, קלויף ומגורר

1 קישוא, מגורר

1 צרור כוסברה, קצוץ דק

1 בצל, קצוץ

2 ביצים קשות, מגוררות

2 כפות קמח עדשים

מלח, פלפל שחור

קורט כמון

קורט כורכום

### אופן ההכנה:

1. מכניסים את העדשים לסיר עם מים ומבשלים עד לריכוך. מסננים המים ומעבירים את העדשים לקערה.
2. מאדים את הבצל במחבת (ללא שמן או עם מעט מאוד שמן קנולה), עד שנהיה שקוף. מוסיפים לעדשים.
3. מוסיפים את יתרת הרכיבים ומערבבים היטב.
4. מרפדים את התבנית בנייר אפייה. צרים מהתערובת קציצות ומניחים על גבי נייר האפייה במרווחים של 3 ס"מ אחת מהשניה.
5. אופים בחום גבוה (200°) במשך כ - 10 דקות, עד שהקציצות זהובות.