



הכמויות מיועדות להכנת 4-6 מנות.

רכיבים:

1 ק"ג בשר עגל שמן, טחון

$\frac{3}{4}$ כוס שמן זית

2 בצלים, קצוצים דק

1 צרור פטרוזיליה, קצוצה דק

1 כפית בהרט

1 כפית פלפל שחור

1 כפית מלח

2 כוסות טחינה מוכנה (מדוללת)

$\frac{1}{2}$ כוס צנוברים, מטוגנים קלות

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבצלים הקצוצים ב $\frac{1}{2}$ כוס שמן זית.

2. בקערה בינונית מערבבים היטב את הבשר הטחון, הבצל המטוגן, $\frac{1}{2}$ מכמות הפטרוזיליה הקצוצה, $\frac{3}{4}$ מכמות הצנוברים והתבלינים, עד לקבלת תערובת אחידה.

3. מרטיבים קלות את הידיים וצרים קציצות שטוחות.

4. מחממים מראש את התנור לחום בינוני (180°).

5. יוצקים למחבת את $\frac{1}{4}$ כוס שמן הזית הנותר ומטגנים את הקציצות במשך כ - 2 דקות מכל צד.

6. מסדרים על גבי נייר אפיה את הקציצות, יוצקים עליהם את הטחינה ואת יתרת הפטרוזיליה הקצוצה ואת יתרת הצנוברים.

7. מכניסים לתנור למשך 20 - 25 דקות.