

**רכיבים:**

300 גרם שרימפס קריסטל, נקי וקצוץ 500 גרם אורז 150 גרם גבינת פרמזן, מגוררת 750 מ"ל [ציר ירקות](#)

50 גרם חמאה

2 כפות שמן זית

250 מ"ל שמנת מתוקה (1 מיכל)

1 שן שום, קלופה וכתושה

1 בצל גדול, קצוץ

1 כפית פלפל שחור

1 כף מלח

1 כף זעתר טרי

גרידה מ-2 לימונים

מעט אגוז מוסקט

שמן - לטיגון

לציפוי:

 $\frac{1}{2}$ כוס קמח 3 ביצים טרופות פירורי לחם**אופן ההכנה:**

1. מוסיפים לסיר בינוני את החמאה ואת שמן הזית וממיסים. 2. מוסיפים את הבצל הקצוץ ומטגנים עד שמזהיב. 3. מוסיפים את האורז ומערבבים היטב. 4. יוצקים בהדרגה את ציר הירקות ומערבבים. (יוצקים מעט, מערבבים, יוצקים עוד, מערבבים עד שמוסיפים את כל הציר).
5. מוסיפים את השמנת המתוקה ואת השרימפס הקצוץ ומבשלים תוך כדי ערבוב מתמיד במשך 10 דקות.
6. מסירים מהכיריים, מוסיפים את התבלינים ואת הפרמזן המגורר ומערבבים. טועמים ומתקנים במידת הצורך תיבול.
7. מעבירים את התערובת למקרר למשך שש שעות לפחות (על מנת שהמסה תתייבב).
8. בעזרת הידיים צרים מהמסה כדורי פלאפל בגודל הרצוי, כל כדור ייטבל בקמח, ביצה טרופה ופירורי לחם.
9. מחממים את שמן הטיגון ורק לאחר שרותח, מטגנים את כדורי הפלאפל עד שהם מזהיבים.