



רכיבים:

½ ק"ג בשר טחון (בקר או עוף)

1 תפוח אדמה

1 בצל

½ צרור פטרוזיליה, קצוצה

1 ביצה

¼ כוס פירורי לחם

3 כפות שמן

¼ כפית קינמון

¼ כפית כורכום

¼ כפית פלפל לבן

¼ כפית משייה

¼ כפית מלח

אופן ההכנה:

1. מגררים בעזרת פומפיה את תפוח האדמה והבצל.
2. מוסיפים לבשר את כל הרכיבים ומערבבים היטב, עד לקבלת תערובת אחידה.
3. מכניסים למקרר למשך שעה, מוציאים ומטגנים בשמן עמוק.