



### רכיבים:

½ ק"ג ירך עוף, טחון, עם העור  
½ ק"ג חזה עוף טחון  
250 גרם שומן עוף טחון  
4 בצלים גדולים, מגוררים על פומפייה עם המיץ  
600 גרם קמח חמוס (להשיג בחנויות טבע)  
1 כף הל שטוחה  
1 כף מלח שטוחה  
1 כף פלפל לבן שטוחה  
½ כפית כורכום  
3 ליטר מים  
4 כפות אבקת מרק עוף

אופן ההכנה:

1. בקערה מערבבים עוף טחון ושומן.
2. מוסיפים בצל, קמח חומוס ותבלינים. מניחים את העיסה במקרר לפחות לשעתיים.
3. מכינים מרק: מערבבים אבקת מרק עם מים ומרתיחים.
4. יוצרים כדורים בגודל כדור טניס מהעיסה המקוררת, ומבשלים במרק במשך כחצי שעה.