**רכיבים:**

700 גר' בצל קצוץ

1 ק"ג קמח

מים

2 ק"ג בשר כתף טחון

¼ כוס שמן

2 כפות מלח

חופן זרעי כמון

חופן פלפל שחור

מעט פלפל אדום חריף גרוס

1 בצל חתוך לרצועות

**אופן ההכנה:**

1. מערבבים את הקמח עם המים וכפית מלח עד שמתקבל בצק. את הבצק מרדדים דק.

2. בקערה, מערבבים את הבצל עם המלח ולשים אותו מעט.

3. מוסיפים את יתר החומרים ומערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת אחידה.

4. קורצים עיגולי בצק קטנים מניחים מהתערובת ומקפלים.

5. מטגנים במחבת עם שמן עד להזהבה.