

רכיבים:

450 גרם בשר בקר טחון (מומלץ בשר צוואר, חזה או נתח אחר המתאים לטחינה, תשאלו את הקצב)

½ כוס שיבולת שועל אינסטנט

½ בצל סגול, קצוץ דק

1 כף אורגנו יבש

1 כף נענע יבשה

2 כפות פטרוזיליה, קצוצה דק

1 כף פפריקה מעושנת

1 כפית כמון

ביצה

2 כפות שמן זית (לטיגון)

אופן ההכנה:

1. מחממים מראש את התנור לטמפרטורה בינונית (180^{o}). מרפדים תבנית בנייר אפייה.

2. מוסיפים את הרכיבים בקערה גדולה, ולשים היטב בעזרת הידיים.

3. יוצרים מהתערובת 8 קציצות סגלגלות ועבות.

4. מחממים במחבת 2 כפות שמן זית על להבה נמוכה (בזהירות שלא לשרוף את השמן).

5. מוסיפים את הקציצות ומטגנים 2 - 3 דקות מכל צד, עד להשחמה.

6. מניחים את הקציצות בתבנית, ואופים 5 - 7 דקות.