רכיבים:

לבצק:

1 ק"ג קמח

1 כף מלח

2 ביצים

2 כוסות מים

למילוי:

1 ק"ג בשר בקר, טחון

4 בצלים גדולים, מרוסקים

1 צרור כוסברה, קצוץ

מלח, פלפל שחור

למרק:

½ סיר מים רותחים

1 כף גדושה של מרק עוף

אופן ההכנה:

הבצק:

1. לקערה גדולה מוסיפים את הקמח ואת המלח ומערבבים היטב.

2. מוסיפים 2 כוסות מים, מערבבים ומוסיפים את הביצים.

3. לשים היטב עד שמתקבל בצק גמיש. מכסים במגבת למשך מספר דקות שיתפח מעט.

המילוי:

1. לקערה בינונית מוסיפים את הבשר הטחון, מוסיפים את הבצלים, הכוסברה, המלח והפלפל ומערבבים היבט.

המרק:

1. מרתיחים את המים ומוסיפים את אבקת המרק.

הרכבת המנה:

1. מהבצק צרים עיגולים קטענים וממלאים אותם בכפית מהמלית. סוגרים את הבצק בצורת צמה.

2. כשהמים בסיר רותחים, מכניסים את הכיסונים ומערבבים בעדינות יתרה.

3. כאשר הכיסונים צפים על פני המים ובעלי גוון לבנבן, מוציאים מהסיר.