

## רכיבים:

½ ק"ג בשר בקר  
400 גרם בשר כבש  
100 גרם שומן כבש  
2 פרוסות לחם לבן  
1 ביצה  
1-2 בצלים, קצוצים דק  
2 כפות פטרוזיליה, קצוצה  
1 כף אבקת מרק עוף  
מלח, פלפל

## אופן ההכנה:

1. טוחנים את הבשר ומניחים בקערה.

2. משרים את הלחם במים וסוחטים היטב. מוסיפים לקערת הבשר ומערבבים לתוכו בעזרת הידיים את יתר החומרים.

3. בידיים לחות מעט, צרים קציצות מאורכות.

4. צולים על גריל פתוח במשך 3 דקות מכל צד. אפשר גם לטגן במחבת חמה.

