



רכיבים:

1 ק"ג בשר טחון [רצוי תערובת של בקר וכבש]

2 פרוסות עבות של לחם לבן, לא טרי

2 ביצים קטנות

1 כפית מיון יבש, מפורר

2 כפות פטרוזיליה, קצוצה

2 כפות נענע טרייה, קצוצה

2 שיני שום, כתושות

½ כפית כמון

מלח, פלפל

אופן ההכנה:

1. מניחים את הבשר הטחון בקערה. משרים את הלחם במים וסוחטים היטב. מוסיפים לקערת הבשר ומערבבים בעזרת הידיים יחד עם יתר החומרים.

2. בידיים לחות מעט, צרים 20-25 קציצות מוארכות ומשפדים על שיפודי מתכת.

3. צולים על הגריל עד שהקבבים משחימים.

הערה:

ניתן גם לטגן את הקבבים במחבת. יש לקמח מעט את המחבת לפני הטיגון.