

רכיבים:

8 תפוחי אדמה, מבושלים בקליפתם 1 כפית כורכום, שטוחה 4 ביצים $\frac{3}{4}$ כוס קמח מצה מלח פלפל

למלית:

300 ק"ג בשר טחון 2 בצלים קצוצים

אופן ההכנה:

המלית:

1. מטגנים את הבצל בשמן עד להזהבה.
2. מוסיפים את הבשר הטחון ומערבבים. מידי פעם.
3. מוסיפים את התבלינים 1 - $\frac{1}{2}$ כוס מים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה, מסננים את המים (בעזרת מסננת) ומשהים בצד לקירור.

הקציצות:

1. מועכים את תפוחי אדמה עד שהם נהיים פירה.
2. מוסיפים את יתר החומרים, מערבבים היטב ויוצרים בצק נוח למגע.
3. צרים כדורים מהבצק.
4. משטחים כל כדור על היד וממלאים במלית הבשר הטחון.
5. מטגנים בשמן עמוק משני הצדדים.