רכיבים:

למלית:

1 ק"ג בשר טחון

4-3 בצלים קצוצים

לכובעים:

½ ק"ג קמח

½ כוס שמן רגיל

מעט מלח

½ - ¼ כוס מים פושרים

למרק:

5 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לקוביות.

2 גזרים מרוסקים

קומץ עלי כרפס

מלח

3-2 שיני שום כתוש

מיץ לימון לפי הטעם

½ כוס אורז

אופן ההכנה :

המלית:

1. מטגנים במחבת את הבצל, מוסיפים את הבשר מוסיפים חצי כפית בהר, מלח ופלפל לפי הטעם.

מערבבים תוך כדי בישול.

הכובעים:

1. לשים את כל החומרים. מוסיפים את המים בהדרגה עד שיטמעו בבצק.

2. מחלקים את הבצק ל 3 עיגולים . מפזרים קמח על משטח עבודה ומרדדים כל עיגול שיהיה דק.

3. יוצרים עיגולים קטנים בעזרת כוס הפוכה.

4. ממלאים כל עיגול במלית הבשר. מקפלים כל עיגול לחצי ומהדקים. מקפלים את קצוות המחצית כלפי פנים ויוצרים כובע.

5. מניחים את העיגולים על תבנית ובה נייר אפייה. מייבשים את הכובעים.

המרק:

1. ממלאים חצי סיר במים , מוסיפים את הירקות והתבלינים. מבשלים את הירקות.

2. לאחר שהירקות מתרככים מוסיפים את הכובעים וממשיכים לבשל עוד כ 10 דקות. (לא יותר מדי, זהירות שהכובעים לא יתפוררו
).