קציצות אורז וקוואקר

רכיבים:

2 כוסות אורז

2 בצלים גדולים, קצוצים

500 גרם פטריות טריות, קצוצות דק

3 שיני שום

½ כוס קוואקר, מושרה במים רותחים

5 כפות פירורי לחם/קמח מצה

2 כפות שמן זית

מלח, פלפל שחור טחון

קורט פפריקה מתוקה

קורט כמון

אופן ההכנה:

1. מבשלים את 2 כוסות האורז.

2. מטגנים את הבצלים, מוסיפים את הפטריות ואת שיני השום. לאחר שמתרככים, מסירים מהאש.

3. לקערת גדולה מוסיפים את האורז המבושל ואת תכולת המחבת.

4. מוסיפים את הקואקר, את קמח המצה/פרורי הלחם,את שמן הזית, המלח , הפלפל השחור, הפפריקה, הכמון וטוחנים גס בעזרת בלנדר מוט. טועמים ומתקנים תיבול.

5. משהים את התערובת במשך כחצי שעה. צרים בעזרת הידיים קציצות ומטגנים במעט שמן (ניתן לאפות ב

200 מעלות במקום לטגן).