

רכיבים:

½ ק"ג בשר טחון מעורב (עוף ובקר)

1 תפוח אדמה בינוני

1 קישוא

1 תפוח עץ

מעט פטרוזיליה

מעט כוסברה (לא חובה)

1 פרוסת לחם יבש

2 ביצים

כף סויה

3 עלי חסה / כרוב

אופן ההכנה:

1. משרים את הלחם במים.

2. מכניסים למעבד מזון את הבשר, תפוח האדמה, הקישוא, תפוח העץ, הפטרוזילה והכוסברה, הביצים, הסויה ואת הלחם הרטוב ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.

3. מהתערובת יוצרים קציצות.

4. לוקחים סיר וממלאים את חציו במים. את המים יש להרתיח. (זהו סיר האידוי).

5. לוקחים סיר נוסף (קטן מעט בקוטרו מסיר האידוי), מרפדים את תחתיתו בעלי החסה/כרוב ומכניסים אותו לתוך סיר האידוי.

6. על גבי עלי החסה/כרוב מסדרים את הקציצות. מכסים את הסיר עד שהקציצות מוכנות.

