



ביס משיר
הרעיון של טעמים לא רגילים אצלם

גונדי- קציצות עוף וחמוס מפוצצות חלבון



מצרכים:

לקציצות:

- חצי קילו עוף טחון
- 4 כפות קמח חמוס
- 2 בצלים גדולים,
- מגורדים ומסוננים מהנוזל
- 2 כפות שמן בטעם נטרלי
- מלח, פלפל, כמון וכורכום.

למרק:

- 3 בצלים חתוכים לרצועות
- כוס חמוס שלם מבושל
- ציר עוף (למי שאין 2 כפות מרק עוף מהולות במים)
- מלח, פלפל, כמון וכורכום.

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים של הקציצות ולהכניס למקרר לחצי שעה. לטגן בסיר רחב את הבצלים, להוסיף את החמוס ציר העוף והתבלינים, להוסיף כליטר מים ולהביא לרתיחה. ליצור קציצות מהמסה ולהוסיף לסיר, הנוזל צריך לכסות את הקציצות. לבשל על אש נמוכה לפחות שעה ורבע. לא לוותר על הבישול הארוך אחרת הגונדי יצא קשה.

