

סילקא פזי

כ-10 קציצות

הפזי הם העלים הירוקים של שורשי הסלק, הקרויים גם מנגולד. העלים נמכרים בשווקים כשהם קשורים לאגודה של 6-8 עלים. את הפזי מבשלים תחילה ורק מכן מטגנים לקציצות.

אגודת עלי פזי

מלח

2 פרוסות לחם שחור

5 שיני שום, קטנות

1 ביצה

קורט כמון

½ כפית פפריקה

קמח לעיבוי, לפי הצורך

שטפי היטב את העלים במי סבון ובמי ברז. בדקי היטב מחרקים. השתמש גם בגבעול וגם בעלים הירוקים.

שימי את העלים בסיר. כסי במים והוסיפי ככף מלח. הרתיחי ובשלי על נמוכה כ-30 דקות. סנני את העלים וסחטי מעודף הנוזלים.

השרי את הלחם במים. סחטי היטב וטחני אותו עם העלים והשום במטחור בשר. הוסיפי ביצה ותבלינים. ערבבי היטב. אם התערובת לחה מדי לטיטון קציצות, הוסיפי קמח ובחשי.

טגני את הקציצות בשמן חם משני הצדדים עד להשחמה קלה.

הגישי חם או קר.

הקציצות טובות בהקפאה. הפשירי והגישי קר או חם.