

קבב מזרחי

מרכיבים:

קילו בשר בקר מעורב עם כבש.

כפית מלח

חצי כפית פלפל שחור

1 כף כוסברה קצוצה דק

1 כף פטרוזיליה קצוצה דק

2 שיניים שום כתוש

1/2 כפית זרעי כוסברה טחון

1/2 כפית כמון

1/4 כפית קינמון

1/2 כפית סודה לשתייה

הכנה:

אין כמו בשר טוב שנקצץ ידנית בסכין לקבב מזרחי אמיתי, אך גם בשר טחון יעשה את העבודה. יש לערבב היטב את כל החומרים ולהכין קציצות קבב ארוכות על שיפודי ברזל (סיחים). להניח על מנגל חם ומשומן למספר דקות כל צד.