

קבב יווני (קפטדה)

מרכיבים:

קילו בשר טחון מעורב (כבש ובקר)

כפית מלח

כפית פלפל

2-3 פרוסות לחם לבן

2 ביצים

1 כפית מיורן

2 כפות פטרוזיליה קצוץ דק

2 כפות נענע קצוצה

2 שיניים שום כתוש

1/2 כפית כמון

הכנה:

משרים את הלחם במים, סוחטים היטב מעבירים לקערה עם שאר המרכיבים ומערבבים היטב. מכינים קבבים יווניים - עגולים וקטנים אותם ניתן להכין מספר דקות על מנגל משומן או לקמח ולטגן קלות.