

קציצות עוף ורודות

לא ברור למה קוראים להן ורודות, הן זהובות למדי, הן עדינות במיוחד, הן נראות כמו לביבות, וילדים אוכלים אותן לעשרות. באחריות. אפשר להכין להן גם רוטב עגבניות חמצמץ, ולצקת אותו על הקציצות כשהן כבר בצלחת.

החומרים:

- ½ ק"ג בשר עוף טחון
- פיתה שהושרתה במים חצי שעה ונסחטה היטב
- 4 ביצים
- פלפל לבן
- 2 כפיות גרושות של מרק עוף
- שמן חמניות לטיגון

אופן ההכנה: מניחים את בשר העוף הטחון בקערה.

מפוררים היטב את הפיתה הרכה והסחוטה לתוך קערת הבשר. מוסיפים ביצים, ומערבבים. מוסיפים את הפלפל הלבן ואבקת המרק, ומערבבים שוב. מכסים את הקערה

בעטיפ ניילון ומניחים במקרר לחצי שעה.

מחממים במחבת גדולה את שמן החמניות. לוקחים מהתערובת בכף גדולה, וממש כמו לביבות, מטגנים את הקציצות ומשטחים אותן במחבת. מוציאים כשהן מזהיבות מעט, ומניחים על נייר סופג.

אפשר לאכול את הקציצות גם כשהן קרות, או עם רוטב עגבניות חם.