

קציצות עדשים אדומות



רכיבים:

- 2 כוסות עדשים אדומות
- 2 בצלים
- 4 גזרים
- 2 קישואים
- 3 שיני שום
- כ-1/3 חבילת פטרוזיליה / כוסברה
- 2 ביצים
- 1 כוס קוואקר
- מלח
- פלפל שחור
- קארי
- שמן זית לשימון

הכנה:

משרים את העדשים לילה, או לפחות ל-4 שעות ומסננים. טוחנים את העדשים במעבד מזון בפולסים, לקבלת "פירה עם חתיכות", לא טחון לגמרי. יתכן שחלק מהעדשים ישארו שלמות. גוררים את הגזר, הבצל, הקישואים והשום, ומוסיפים לעדשים. קוצצים את הפטרוזיליה ומוסיפים לתערובת, מוסיפים את שאר הרכיבים, ומערבבים הכל יחד לתערובת אחידה. כדאי לצנן שעה במקרר להתייבבות. משמנים נייר אפיה. יוצרים קציצות עגולות ושטוחות, ומניחים על נייר האפיה. משמנים נייר אפיה נוסף, ומניחים אותו מעל הקציצות, כשהצד המשומן כלפי מטה. אופים ב-180 מעלות 25-30 דקות, מורידים את נייר האפיה, והופכים את הקציצות בעזרת כף, או מלקחיים. אופים עוד 10-15 דקות. מוציאים מהתנור ונהנים. אפשר להקפיא בקופסא אטומה. להפשיר ולחמם מעט לפני ההגשה.