



Libanonilaiset lihapullat

Aineet: 4 annosta
400 g naudan- tai lampaanjauhelihaa
1 sipuli
4-5 valkosipulin kynttä
3- 4 rkl silputtua persiljaa
½ tl hienonnettua korianteria
½ tl paprikajauhetta
½ rkl karria
1 dl maustamatonta jogurtia
rouhittua mustapippuria
1 tl suolaa
seesaminsiemeniä

Valmistus: Sekoita aineet keskenään. Muotoile taikinasta palloja ja pyöräytä ne seesaminsiemeniin. Paista pannulla öljyssä tai uunissa 225-250 asteessa noin 10-15 minuuttia pyöräköiden koosta riippuen kypsiksi.

www.superkokki.com