



הצעות למתכונים לארוחת מחג המולד שייח אלמחשי (מלך הממולאים): קישוא ממולא

35 - 40 קישואים קטנים.

שמן צמחי

חופן צנוברים מטוגנים קלות במחבת.

בשר טחון מטוגן [בתבלין אלבאבור לבשר טחון](#) (ראה/י מתכון לבשר טחון מטוגן).

[יוגורט מבושל בתבלין אלבאבור ליוגורט](#) (ראה/י [מתכון ליוגורט מבושל](#)).



אופן ההכנה :

- רוחצים את הקישואים וחותכים את קצותיהם.
 - מורחים את הקישואים בשמן ומסדרים בתבנית.
 - אופים בתנור על חום של 180 מעלות. הופכים מדי פעם.
 - אחרי כשעה, כשהקישואים אפויים מכל הצדדים מוציאים מן התנור.
 - מצננים, ורוחצים את הקישואים לאורך בעדינות בעזרת סכין. משאירים את הקצוות מחוברים, ליצירת "סירות".
 - ממלאים כל קישוא בבשר טחון מטוגן.
 - מסדרים את הקישואים בצפיפות בתבנית שניתן לבשל איתה על הכריים, וזורים את הצנוברים.
 - מטפטפים טיפה מים על הקישואים, שלא יתייבשו, ומבשלים על אש בינונית כעשר דקות.
 - מוזגים את היוגורט על הקישואים ומבשלים בעדינות עוד כחמש דקות.
- הקישואים מוכנים להגשה. מגישים אותם עם אורז לבן, או אורז לבן עם בשר טחון וצנוברים.