

كرات اللحم بصلصة التريايكي

المقادير:

- 500 غ لحم مفروم
- $\frac{1}{2}$ كوب كعك مطحون
- $\frac{1}{4}$ كوب بصل أخضر، مفروم
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة زنجبيل طازج، مفروم
- 1 فص ثوم مهروس
- 2 ملعقة كبيرة زيت السمسم
- مقادير الصلصة:
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بني
- 2 ملعقة كبيرة صلصة الهويزن
- 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زيت السمسم
- 1 فص ثوم مهروس
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة زنجبيل طازج، مفروم

طريقة التحضير:

1. تجهز صينية الفرن وتبطن بورق الألومنيوم ويسخن الفرن على درجة 400 مئوية.
2. يخلط اللحم مع الكعك والبصل والبيض والثوم والزنجبيل وزيت السمسم.
3. تشكل كرت بحجم متوسط وتوضع في الصينية وتدخل الفرن لحوالي 15 دقيقة ثم تخفف الحرارة الى 170 درجة وتترك لخمس دقائق إضافية.
4. لتحضير الصلصة، يخلط في قدر كافة مكونات الصلصة وتطهى على نار متوسطة مع التحريك المستمر لحوالي 5 دقائق ليصبح الخليط متماسك.
5. توضع كرات اللحم في طبق واسع للتقديم وتوزع الصلصة على الوجه ويزين بالسمسم.
6. يقدم الطبق ساخناً.