

Mor Lizzi's opskrifter.

Lizzi's "Balideller" (stærke)

500 gr. hakket kalv og flæsk
1 æg
1 fint hakket løg
½ ds. Kokosmælk (fløde hvis man hellere vil have det)
¼ tsk. spidskommen
¼ tsk. ingefær m. top
¼ tsk. kanel m. top
½ tsk. anis m. top
½ tsk. koriander m. top
2 fed presset hvidløg
1-2 finthakkede chilier
1½ spsk. brun farin.
Salt og peber
Mel indtil dejen bliver fast nok til at forme deller.

Kødet røres med salt, ægget og løget tilsættes, kokosmælk tilsættes, alle krydderierne tilsættes og røres godt. Til sidst røres hvidløg og chili i og der krydres efter med salt og peber og farin. Dejen kan med fordel trække natten over – det giver mere dybde i smagen.

Serveres med f.eks. bulgursalat (se opskrift under falafel og bulgur)

