

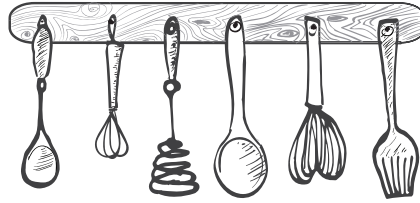
MIKI LEV



סיפורים

סיפורים, סדנאות, משחקים וימי גיבוש קולנריים.

על השולחן



לביבות:

רשימת ציוד:

משקל בגר'	מידות		
800	6 יח'	• משקל או כוסות וכפיות מדידה	תפוחי אדמה מקולפים ומגוררים דק
150	1 יח'	• קערות שקילה למצרכים	בצל מקולף ומגורר גס
110	2 יח'	• מגרדת גסה ודקה	ביצים
45	3 כפות	• קולפן	קמח
2.5	½ כפית	• קרש וסכין חיתוך	אבקת אפייה
10	2 כפיות	• מחבת לטיגון	מלח
	2 כפיות	• כף ערבוב	תערובת תבלינים סודית
5	1 כפיות	• תרד	פלפל שחור
		• נייר סופג	שמן זית לטיגון



הכנה:

- להניח את תפוחי האדמה והבצל המגוררים במסננת ולערבב.
- לקחת בכל פעם כמות קטנה מהתערובת בין הידיים ולסחוט היטב ולשים בקערה חדשה.
- להוסיף ביצים, קמח, אבקת אפייה ומלח ולערבב לתערובת אחידה.

*** מומלץ לתבל גם באגוז מוסקט.

- לקחת כף גדושה מהתערובת ולהדק ללביבה פחוסה. במידה והיא ממש מתפרקת בידיים ניתן להוסיף עוד קצת קמח.
- לשים כחצי ס"מ שמן זית במחבת מתאימה לטיגון. לטגן את הלביבות מעל להבה בינונית-גבוהה 2-3 דקות מכל צד עד הזהבה. אם השמן רוחש בעוצמה גבוהה, מנמיכים לכמה רגעים את הלהבה, אם יש צורך מוסיפים מעט שמן למחבת בין מחזורי הטיגון. מוציאים לנייר סופג את הלביבות המוכנות.

*** מומלץ להגיש חם לצד מתבל יוגורט.

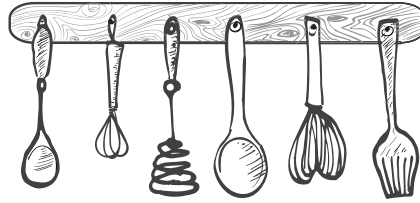
MIKI LEV



סיפורים

סיפורים, סדנאות, משחקים וימי גיבוש קולנריים.

על השולחן



מטבל ללביבות:

רשימת ציוד:

משקל	מידות	
בגר'		
יוגורט 4%-7%	50	1/4 כוס
שמנת חמוצה 15%	100	1/2 גביע
מיונז	75	1/3 כוס
נענע	1/2 צרור	
בצל ירוק	1/2 צרור	
בזיליקום	1 צרור	
פטרזילה	1/2 צרור	
סומק	אופציונאלי 1/4 כפית	
מלח, פלפל שחור	לפי טעם	



הכנה:

- לשטוף ולייבש את עלי התבלין.
- להוריד מעט את החלק התחתון של הגבעולים.
- לטחון את כל המרכיבים יחד במג'מיקס. לטעום ולתקן תיבול במידת הצורך.

*** ניתן להרכיב את הרכב עלי התבלין בהתאם למה שיש בבית ובהתאם למה שאוהבים. כוסברה, בזיליקום, אורגנו יתקבלו בברכה.

*** ניתן להחליף את המיונז ליוגורט.

*** במידה ואין מג'מיקס, ניתן לקצוץ דק את עלי התבלין.