סדנה־לי

לביבות בטטה מטוגנות עם קצוות פריכים ומטבל יוגורט

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־16 לביבות	**20 דקות**	**25 דקות**	**45 דקות**

ציוד: פומפייה גסה, מגבת נקייה, קערה, מחבת רחבה ומרית.

מצרכים

ללביבות

- ☐ 700 גרם בטטה קלופה
- ☐ 100 גרם בצל קלוף
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 45 גרם קמח לבן
- ☐ 2 גבעולי בצל ירוק קצוצים דק
- ☐ 5 גרם מלח דק
- ☐ רבע כפית פלפל שחור
- ☐ רבע כפית כמון, לא חובה

לטיגון

- ☐ כ־150–200 מ״ל שמן קנולה, לפי הצורך
- ☐ לימון ויוגורט או טחינה להגשה, לא חובה

מידע על רכיבים: מכיל ביצים וחיטה. המטבל עשוי להוסיף חלב או שומשום.

אופן ההכנה

1. **מגררים את הירקות**. מגררים בטטה ובצל בפומפייה גסה עם חורים בינוניים. אם נוצרים חוטים ארוכים מאוד, קוצצים אותם מעט כדי שיהיה קל לעצב לביבות. לא מרסקים למחית ולא מבשלים את הבטטה מראש. שוקלים אחרי הקילוף כדי לשמור על היחס עם הביצים והקמח.

2. **סוחטים עודפים**. מעבירים למגבת נקייה וסוחטים מעל קערה. בטטה עשויה לשחרר פחות נוזל מתפוח אדמה או מקישוא, וזה תקין. המטרה היא להסיר לחות חופשית, לא לייבש כל חוט. מעבירים לקערה יבשה ומפרידים בעדינות גושים שנוצרו בסחיטה.

3. **מאחדים את התערובת**. מוסיפים ביצים, קמח, בצל ירוק ותבלינים. מערבבים עד שכל החוטים מצופים ואין קמח יבש. מניחים כ־5 דקות. כף מהתערובת צריכה להחזיק יחד; אם יש נוזל בתחתית מסלקים אותו לפני ששוקלים תוספת קמח.

4. **מטגנים לביבת ניסיון**. מחממים במחבת שמן בעומק כ־3 מ״מ על להבה בינונית. מניחים כף גדושה ומשטחים לעובי 6–8 מ״מ. מטגנים כ־3 דקות מכל צד, עד שהחוטים רכים והשוליים זהובים. פותחים ובודקים את המרכז לפני המשך הכמות.

5. **ממשיכים בסבבים**. מטגנים 4–5 לביבות בכל פעם עם מרווחים. אם הן מתכהות מהר, מנמיכים מעט את החום. הופכים רק אחרי שהתחתית יציבה, בעזרת מרית שנכנסת מתחת לכל הלביבה. אין ללחוץ חזק לאחר ההפיכה, כדי לא לפרק את החוטים.

6. **מנקזים ומגישים**. מניחים על רשת בשכבה אחת. מוסיפים שמן למחבת לפי הצורך ומוציאים פירורים שנשרפו. מגישים חם עם לימון וטחינה או יוגורט. ממתינים דקות אחדות לפני טעימה, משום שהמרכז חם מאוד גם כשהמעטפת כבר נעימה למגע.