סדנה־לי

לביבות תירס וגבינה שמזהיבות במחבת ובתנור

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־16 לביבות	**15 דקות**	**20 דקות**	**35 דקות**

ציוד: מסננת, קערה, כף, מחבת ומרית; תבנית לגרסת תנור.

מצרכים

ללביבות

- ☐ 400 גרם גרגירי תירס מסוננים
- ☐ 100 גרם גבינה צהובה מגוררת
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 80 גרם קמח לבן
- ☐ 60 גרם יוגורט טבעי
- ☐ 1 כפית אבקת אפייה
- ☐ 1 גבעול בצל ירוק קצוץ, לא חובה
- ☐ רבע כפית מלח, לפי מליחות הגבינה
- ☐ קורט פלפל שחור

למחבת

- ☐ 2–3 כפות שמן ניטרלי

מידע על רכיבים: מכיל חלב, ביצים וחיטה.

אופן ההכנה

1. **מסננים ומועכים**
   מסננים את התירס היטב ושוקלים 400 גרם. מועכים כ־100 גרם במזלג או בפולסים קצרים ומחזירים לגרגירים השלמים. לא טוחנים את כל הכמות למחית.

2. **מערבבים**
   מוסיפים ביצים, יוגורט, גבינה, בצל ותבלינים. מערבבים קמח ואבקת אפייה בנפרד ומקפלים פנימה. מניחים 5 דקות. התערובת צריכה לצפות את הגרגירים ולא להיראות כמו מרק תירס.

3. **מחממים ומנסים**
   מחממים מחבת על אש בינונית־נמוכה עם שכבת שמן דקה. מניחים כף גדושה ומשטחים לעובי כ־1 ס״מ. מטגנים כ־3 דקות בצד הראשון עד שהתחתית יציבה וזהובה.

4. **הופכים**
   מכניסים מרית רחבה מתחת לכל הלביבה והופכים לעוד 2–3 דקות. מצננים מעט וחוצים כדי לבדוק שהבלילה שבין הגרגירים מבושלת. טועמים ומתקנים מלח רק כעת.

5. **ממשיכים בסבבים**
   מניחים לביבות עם מרווחים ומחדשים שמן לפי הצורך. אם הגבינה משחימה מהר, מנמיכים את החום ומוציאים פירורים כהים. לא לוחצים בכוח אחרי ההפיכה.

6. **מגישים**
   מניחים בשכבה אחת ומגישים עם ירקות ויוגורט. לילדים מצננים וחותכים לפי הצורך. גרגירי תירס וגבינה שומרים חום גם אחרי שהחוץ התקרר.