סדנה־לי

לביבות כרובית אפויות עם עשבי תיבול ומעטפת זהובה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־18 לביבות	**25 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־20 דקות**

ציוד: סיר או סלסילת אידוי, מסננת, מזלג, תבנית ומרית.

מצרכים

ללביבות

- ☐ 800 גרם פרחי כרובית נקיים
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 70 גרם פירורי לחם דקים
- ☐ 3 כפות פטרוזיליה קצוצה
- ☐ 1 שן שום קטנה כתושה
- ☐ 5 גרם מלח
- ☐ רבע כפית פלפל שחור
- ☐ גרידה מחצי לימון, לא חובה

לאפייה

- ☐ 2 כפות שמן זית

מידע על רכיבים: מכיל ביצים וחיטה מפירורי הלחם.

אופן ההכנה

1. **מבשלים כרובית**
חותכים לפרחים דומים בגודלם. מאדים כ־12–15 דקות או מבשלים במים ברתיחה עדינה כ־8–10 דקות, עד שסכין נכנסת בקלות אך הפרחים אינם מתפוררים. בודקים מוקדם כי הגודל משנה את הזמן.

2. **מסננים ומייבשים**
מסננים היטב ומפזרים על מגש כ־10 דקות לשחרור אדים. אם יש מים חופשיים, סופגים בעדינות במגבת נקייה. לא מערבבים את הכרובית כשהיא רותחת.

3. **מועכים**
מועכים במזלג לחתיכות קטנות של כמה מילימטרים. לא משתמשים בבלנדר. מוסיפים ביצים, פירורי לחם, עשבים ותבלינים ומערבבים.

4. **נותנים מנוחה ומעצבים**
ממתינים 10 דקות לספיגת הלחות. מחממים תנור ל־210 מעלות. משמנים נייר אפייה ויוצרים 18 לביבות בעובי כ־1 ס״מ. מברישים במעט שמן ומשאירים מרווחים.

5. **אופים**
אופים 15–18 דקות עד שהתחתית זהובה והלביבות יציבות. הופכים ואופים עוד 10–12 דקות. אם נצמדות, מחכים מעט במקום לגרד בכוח.

6. **מגישים**
מניחים 5 דקות להתייצבות, בודקים יחידה ומגישים עם טחינה ולימון. המרכז צריך להיות לח ועדין אך עשוי, ללא ביצה רטובה.