

## לביבות בטטה וטחינה טבעוניות



### רכיבים

- כף שמן זית לשימון נייר האפייה
- בטטה בינוניות
- תפוח אדמה בינוניים
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוץ דק
- כף טחינה
- כוס שיבולת שועל
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/4 4/1 כפית כורכום
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון
- כפית מלח לימון
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור

### הכנה

1. מקלפים את תפוחי האדמה והבטטות וחותכים לרבעים.
2. מבשלים עד להתרככות, כל ירק בסיר נפרד, בגלל זמני הבישול השונים.
3. מחממים תנור לחום של 180 מעלות טורבו. מרפדים תבנית בנייר אפייה, מזלפים עליו כף שמן ומורחים על פני הנייר בעזרת נייר סופג.
4. מסננים את תפוחי האדמה והבטטה ממי הבישול ושמים אותם במעבד מזון. מוסיפים את כל שאר החומרים והתבלינים, מלבד הקוואקר, למעבד המזון, ומעבדים עד לאחידות אבל לא יותר מדי. לחלופין אפשר לערבב הכול בקערה גדולה, ולהיעזר במועך תפוחי אדמה.
5. מעבירים לקערה גדולה, מוסיפים את הקוואקר ומערבבים היטב. ממתינים כרבע שעה לפני יצירת הקציצות כדי שהקוואקר יספוג את הנוזלים.
6. בידיים רטובות יוצרים קציצות בגודל כף גדושה, מעצבים לצורת לביבה ומניחים על התבנית. אין צורך לשמור על רווחים.
7. אופים 20-25 דקות עד שהלביבות מתייצבות, משחימות ונפרדות בקלות מנייר האפייה. מומלץ לטעום אחת ולוודא שהיא מוכנה לפני שמוציאים את כל המגש.

40 דקות

22 servings 22