

חביתירס-חביתה עם תירס בלי ביצים



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה גרגירי תירס
- כפית מלח גס או לפי הטעם
- כף קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות שמן קנולה
- טיפה שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. מכניסים את כל המצרכים למעבד מזון ומערבבים עד לקבלת עיסה עם קצת גושי תירס.
2. מחממים שמן במחבת, רצוי במחבת טפלון, ומטגנים את הבלילה בצורת חביתה או קציצות קטנות עד לקבלת גוון חום בשתי הצדדים.

20 דקות

2 servings 2