



רכיבים

- תירס מבושלים
- ביצה
- 3/4 4/3 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 3/4 4/3 כוס חלב

הכנה

1. מפרידים את גרגירי התירס מהקלחים בעזרת סכין חדה, לתוך קערה (ניתן להשתמש ב-300 גרם תירס משומר. אם או לחלופין, מסננים היטב את התירס מנוזלי השימור, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון).
2. מכינים בלילת פנקייק: טורפים את הביצים בקערה בינונית. מוסיפים את הקמח וטורפים היטב, עד שכל הגושים הגדולים נעלמים. יוצקים בהדרגה את החלב, עד שנוצרת בלילה סמיכה (אם הבלילה דלילה מדי, מוסיפים קצת קמח). מתבלים במלח ופלפל, ומוסיפים את התירס.
3. מחממים מעט שמן או חמאה במחבת (מומלץ טפלון). יוצקים לתוכה בעזרת מצקת 2 או 3 עיגולים בקוטר 5 ס"מ ומטגנים על להבה בינונית כ-3 דקות, או עד שמתחילות להיווצר בועות גדולות. הופכים (אם צריך, מוסיפים מעט שמן או חמאה) ומטגנים דקה נוספת.
4. מעבירים לצלחת הגשה וחוזרים על התהליך, עד שהבלילה נגמרת. מגישים חם.
5. אפשר להכין את הבלילה שעות אחדות לפני הטיגון.

20 דקות

4 servings 4