

## סופגניות עם לאבנה עיזים



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם מנופה
- כפית מלח
- כפית סוכר לבן
- כוסות מים
- ליטר יוגורטים בטעם טבעי או במתיקות מעודנת (לפי העדפה אישית)

### הכנה

1. בקערת המיקסר עם וו גיטרה, מעבדים את הקמח והסוכר. מוסיפים את המים לאט ובהדרגה, על מנת לתת לקמח להשתלט עליהם, וכדי שלא תיווצר שלולית שסביבה קמח.
2. לשים כ-10 דק' ומוסיפים את המלח בהדרגה. הבצק שיתקבל יהיה דביק ונוזלי.
3. עוטפים בניילון נצמד ומתפיחים עד הכפלת הנפח, כשעה.
4. מחממים מחבת כבדה עם מעט שמן (כמו לטיגון שניצל). משמנים מעט את קצות האצבעות וקורצים כדורים מהבצק.
5. מניחים בשמן החם ומטגנים 2 דק' מכל צד, עד הזהבה. חשוב לתת מכת חום על אש גבוהה כשמכניסים את הבצק.
6. לאחר מכן להוריד את האש לבינונית-נמוכה, ולתת לסופגניות להיטגן כהלכה גם מבפנים (הכי טוב לפתוח אחת ולראות מה קורה בפנים).
7. מוציאים לקערה עם נייר סופג. מצננים.
8. מניחים קערה על השיש ומעליה פורסים יפה חיתול בד טטרה.
9. שופכים את היוגורט על החיתול וקושרים את הקצוות בשתי וערב, לאיטום מוחלט של היוגורט.
10. תולים על וו ומניחים קערה מתחת, שתאגור את הנוזלים.
11. אם בא לכם לאבנה למריחה, לילה אחד יספיק. אם בא לכם כדורי לאבנה, השאירו את החיתול עד אמצע היום שלמחרת.
12. מוציאים מהחיתול לקערה/קופסה ומאחסנים במקרר. מגישים עם זעתר ושמן זית.
13. מעבירים את הגבינה לשקית זילוף עם צנתר משונן, ומזלפים יפה. מפזרים עירית ומזלפים מעט שמן זית.

120 דקות

10 servings 10