

## קוקו סבזי (לביבות ירק)



### רכיבים

- זר פטרוזיליה קצוצה
- זר כוסברה קצוצה
- זר שמיר קצוץ
- בצל קצוצים
- ביצה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- קורט פלפל שחור
- קורט כורכום
- 1/4 4/1 כוס שמן זית לטיגון

### הכנה

1. קוצצים את הבצל ועשבי התיבול במעבד מזון.
2. מוסיפים את הביצים והתבלינים, ומערבבים היטב.
3. מחממים שמן במחבת עד לרתיחה ומתחילים לטגן: בעזרת כף מעבירים למחבת את הבלילה ומטגנים עד שהלביבה משחימה. הופכים צד.
4. אפשר להגיש עם יוגורט או עם דבש.

40 דקות

4 servings 4