

## פריקסה מקמח שמרים



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- ביצה
- כף סוכר לבן
- מיליליטר מים פושרים
- ביצים
- חבילות טונה משומרת בשמן
- כוס זיתים שחורים מגולענים
- גרם לימון כבוש
- תפוח אדמה מבושלים
- כפות אריסה
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה

### הכנה

1. שמים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר ומעבדים לבצק חלק.
2. מכסים ומתפיחים כשעה במקום חמים.
3. יוצרים מהבצק לחמניות שוות בגודלן (כמו לחמניות אצבע).
4. מחממים שמן לטיגון עמוק ומטגנים משני הצדדים עד הזהבה.
5. מתפיחים את הלחמניות עד שיכפילו את גודלן.
6. פורסים את הביצים לפרוסות דקות.
7. פורסים לפרוסות דקות את תפוחי האדמה.
8. פותחים לחמניה לאורכה, מורחים עריסה ומניחים מעל פרוסות ביצה קשה. מפזרים מעל טונה ומעל פרוסות תפוח אדמה, מניחים מעל לימונים כבושים וזיתים שחורים.
9. מגישים מיד כשהלחמניה חמה.

90 דקות

8 servings 8