



רכיבים

- תפוח אדמה מבושל
- ביצה מורתחים חתוכים לקוביות
- עגבנייה
- חבילה טונה משומרת בשמן
- מלפפון חמוץ
- קילוגרם קמח לבן
- גרם שמרים יבשים
- כף מלח
- כף סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כוסות מים פושרים

הכנה

1. שמים את הקמח בקערה. שמים באמצע את השמרים, מוסיפים את המלח והסוכר ומתחילים לערבב עם המים. מוסיפים בהדרגה שמן, וממשיכים עם המים עד שכל הקמח נבלע.
2. לשים על משטח מקומח ומתפיחים כשעה (עד שיכפיל את נפחו).
3. מחלקים את הבצק ל-16 כדורים. כל כדור מגלגלים כמו לחמנייה, ומניחים על מגבת או מפה מקומחת, ומכסים לעוד חצי שעה.
4. מחממים שמן עמוק (לא חם מאוד), ומטגנים על להבה בינונית עד השחמה יפה משני הצדדים.
5. חותכים את המרכיבים למילוי, מערבבים, חותכים סלט ירקות וממלאים. בתיאבון!

90 דקות

8 servings 8