

## בוכטה (Bukta) כדורי שמרים מבושלים ממולאים בריבה



### רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- קורט מלח
- ביצה
- גרם חמאה
- חבילה ריבת משמש

### הכנה

1. לשים את כל חומרי הבצק עם כוס וחצי מים. מניחים בצד ומתפיחים.
2. בוצעים את גוש הבצק לארבעה כדורים ומוסיפים להתפוח.
3. מחלקים כל כדור בצק לשניים וצרים שמונה כדורים. מרדדים כל אחד מהם לעובי כשני ס"מ ושמים במרכזו ריבה. סוגרים לכדור ומתפיחים שוב.
4. מושחים סיר גדול בשמן, ומניחים את כדורי הבצק התפוחים בסיר זה לצד זה. יוצקים מים פושרים עד כדי כיסוי ומבשלים תחת מכסה ועל אש קטנה עד שהמים מתאדים וגושי הבצק נצבעים זהב.
5. מפזרים מעל קקאו וסוכר, או אגוזים וסוכר ומגישים.

120 דקות

4 servings 4