

פריקסה פלאפל



רכיבים

- חבילה פלאפל בקלי קלות
- גרם פטרוזיליה (חופן)
- גרם כוסברה (חופן)
- פנים של חציל
- כף קורנפלור
- כפות קמח
- כפית אבקת סוכר
- מיליליטר מים
- ביצה
- ליטר שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. שופכים לקערה את תכולת אבקת הפלאפל, מוסיפים את כל הירק הקצוץ ו-250 מ"ל מים.
2. מערבבים היטב ומניחים ל-9 דקות להתייבבות.
3. יוצרים צורות שטוחות של פריקסה ומניחים על נייר אפייה.
4. מטגנים בשמן עמוק ומצננים.
5. לחצילים המטוגנים: פורסים את החציל לאורך, לפרוסות דקות.
6. מערבבים בצלחת את הקורנפלור, קמח ואבקת הסוכר. מצפים את החצילים ומטגנים בשמן עמוק.
7. לביצים: מרתיחים מים ומכניסים את הביצים ל-6 1/2 דקות בדיוק. מוציאים למי קרח, מקלפים.
8. מכינים סלט ירקות קצוץ וטחינה כמו שאוהבים ומתחילים להרכיב את המנה כמו פיתה פלאפל: מורחים טחינה, חצילים, סלט ירקות וביצה.

40 דקות

4