



## המתכון הודפס מהאתר [nikib.co.il](https://nikib.co.il) לביבות בטטה אפיות מעולות

הלביבות האלה הן הלהיט של חנוכה כבר הרבה שנים, אלפי גולשים מכינים אותן. הן להיט כל  
בחנוכה זה אחד המתכונים הכי טובים שיש וכמה שהוא פשוט הוא טעים בטירוף! תוסיפו את ה  
ותתמכרו אליהן, אני מזמן התאהבתי ♥

כ 20 לביבות

### מרכיבים:

2 בטטות בגודל בינוני

תפוח אדמה

בצל גדול

30 ג' חמאה / 3 - 4 כפות שמן

ביצה

3/4 כוס פירורי לחם, מעט יותר / קמח

2 - 3 כפות פטרוזילה קצוצה

פלפל שחור גרוס

כפית מלח

### **מטבל שמנת:**

200 ג' שמנת חמוצה

כפית שום כתוש

כפית גדושה מיונז

2 כפות עירית קצוצה

פלפל שחור גרוס

מלח

## הכנות:

1. לקלף את הבטטות והתפוח אדמה, להרתיח מים בסיר להוסיף את הבטטות ותפוח האדמה שהם רכים, למעוך את הירקות יחד עם החמאה להוסיף את הפירורי לחם ביצה פטרוזילה ולתו

2. לשים במחבת שתי כפות שמן, לקצוץ את הבצל ולטגן עד שמזהיב ולהוסיף לעיסה.

3. לחמם תנור ל 180 מעלות כ 10 דקות מראש.

4. להכין תבנית מרופדת בנייר אפיה משומן,

## **להרטיב**

את הידיים ולהכין לביבות ולהניח על הנייר אפייה.

5. לאפות כ 25 דקות או עד שמזהיב לא לנסות להפוך את הלביבות לפני, להפוך לצד השני לנ עד שמזהיב.

\*6. לערבב את מצרכי המטבל ולהגיש עם הלביבות

## **Baked Sweet Potato Fritters**

### **ניקי לוחשת לספרים**

### **כדאי לדעת ש...**

אפשר להחליף את החמאה בשמן, את הפירורי לחם ניתן להחליף בקמח אותה כמות. הלביבו לטיגון.

ניתן להכין את הלביבות עד שלב האפייה ולשמור בקירור כמה שעות ואז לאפות, ניתן להכין או מראש.

כדאי להרטיב את הידיים לפני שמתחילים להכין את הלביבות מאוד עוזר בהכנת הלביבות, מי

להרטיב אותן שוב.  
כדאי מראש להכפיל כמויות הן מדהימות.

