

לביבות קישואים במייבש מזון



מצרכים:

קישוא בינוני

שמינית כפית מלח

כוס חומוס מונבט וטחון

כף גדושות טחינה גולמית

2 כפות עירית קצוצה

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

כף שמן זית

2 כפות מיץ לימון

1/4 כפית אבקת שום

ניתן להוסיף גם קצת זעתר, לא חובה

תהליך ההכנה:

מגרדים את הקישוא בפומפיה, מוסיפים מלח, מערבבים ושמים בצד 20-30 דקות, לאחר מכן מסננים את עודף הנוזלים. טוחנים את החומוס במעבד מזון (אוסקר, ויטמיקס, גרין סטאר או מעבד מזון אחר) ומוסיפים לקישואים יחד עם שאר המצרכים. מערבבים בעזרת כף. טועמים ומתקנים תיבול. חשוב לא לתבל חזק מדי.

מכינים לביבות ומניחים על גבי דף פראפלקס או נייר אפיה ומכניסים למייבש מזון על 48 מעלות למשך 6-7 שעות.

אם מעדיפים לביבות יבשות יותר ☑ ניתן להפוך את הלביבות ולייבש בין חצי שעה עד שעה נוספת. אם אין בכוונתכם להגיש מיד, את תוספת הייבוש בצעו חצי שעה לפני ההגשה.