

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת סוזנה למחניות גבינה



6



כדאי לאכול את הלחמניה חמה.



10 דקות



המרכיבים:

חצי קילו קמח טפיוקה
300 גרם מוצרלה/גבינה צהובה מגורדת
100 גרם פרמזן מגורד
3/4 כוס חלב
1/3 כוס שמן
2 ביצים
כפית מלח

אופן הכנה:

מרתיחים את החלב עם השמן בקערה שמים את כל שאר המצרכים הקרים. על המצרכים הקרים שופכים את החלב עם השמן הרותחים ומערבבים את העיסה עד שזה הופך לבצק אחיד. עושים עיגולים קטנים עם היד, בגודל של כדור פינג פונג ואופים ב180 מעלות במשך חצי שעה או עד שהלמעלה של הלחמניה נראה בצבע זהב. בתאבון!