רכיבים:

4 בטטות בינוניות (1 ק''ג)

2 כפות קמח תופח/מלא

2 ביצים

2 כפות בצל מטוגן מיובש

2 כפות שמן

חופן פטרוזיליה קצוצה

פלפל ומלח לפי הטעם

בהרט

אופן ההכנה:

1. אופים במיקרוגל את הבטטות בקליפתן, במשך 12 דקות. (יש להפוך באמצע האפייה).

2. מוציאים, מצננים, מקלפים ומועכים. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.

3. מחממים תנור לחום בינוני. משמנים בתרסיס שמן תבנית חסינת חום בינונית.

4.יוצקים את התערובת לתבנית, משטחים ואופים במשך 30 דקות, עד שמשחים מעט מלמעלה.