

המתכון הינו מתכון אורגני. ניתן בו לראות את השילוב בין הדוחן לטחינה ויצירת לביבות.

רכיבים:

כוס דוחן
 $\frac{1}{2}$ כוס טחינה גולמית
בצל קצוץ
 $\frac{1}{2}$ כוס שקדים קצוצים
כפית זרעי סלרי
כף רוטב סויב
שן שום כתושה
שמן ענבים
מלח ים, פלפל

אופן ההכנה:

1. מחממים בסיר את הדוחן עם $2\frac{1}{2}$ כוסות מים. לאחר הרתיחה מנמיכים את האש, מכסים את הסיר ומבשלים 15 דקות. מורידים מהאש ומשאירים את הסיר מכוסה עוד 15 דקות.

2. בינתיים קולים את השקדים במחבת ללא שמן במשך 4-5 דקות, עד שהם מזהיבים.

3. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל עד שהוא מזהיב.

4. מערבבים את כל החומרים בקערה גדולה ויוצרים לביבות. (אם העיסה אינה מספיק דביקה אפשר להוסיף עוד טחינה).

5. מחממים שמן ומטגנים את הלביבות 2-3 דקות מכל צד, עד שהן מזהיבות. מניחים על נייר סופג ומגישים חם.