המחמר מגיע אלינו מהמטבח המרוקאי. זוהי לביבת תפוחי אדמה ומתאימה בעיקר לפסח.

רכיבים:

2 תפוחי אדמה בינונים, קלופים 1 ביצה צרור פטרוזיליה קצוצה 1 כפית כורכום שטוחה ½ כפית אבקת מרק עוף ½
כפית תבלין לקציצות מרוקאיות (אפשרות)

מלח ופלפל לבן

אופן ההכנה:

1. מבשלים מים את תפוחי האדמה עד שהם מתרככים. מועכים לפירה.
2. מוסיפים פטרוזיליה, ביצה ותבלינים ומערבבים הכל היטב לתערובת דביקה.
3. מחממים מעט שמן במחבת, ביזרת כף יוצקים מהבלילה למחבת. מטגנים משני הצדדים.