

## רכיבים:

- 2/1 כוס שמרי בירה
- 3/1 כוס שיבולת שועל (קוואקר)
- 4/1 כוס עמילן תירס (קורנפלור)
- 4/1 כוס מיץ לימון
- 4 כפות טחינה גולמית
- 1 כף שבבי בצל
- 1 כפית מלח
- 2 כוסות מים

## אופן ההכנה:

1. שמים את כל החומרים בממחה (בלנדר) ומפעילים עד לקבלת עיסה חלקה.
2. יוצקים לסיר ושמים על אש קטנה עד בינונית תוך כדי ערבוב מתמיד (זהירות – נשרף בקלות). ממשיכים עד לקבלת עיסה סמיכה מאד.
3. משמנים קלות כלי (בנפח של כ-3 כוסות) ויוצקים פנימה את העיסה. לקבלת פרוסות עגולות משתמשים בגליל צר.
4. מכסים במכסה או בניילון ומניחים במקרר למשך הלילה.
5. חותכים בזהירות לפרוסות או משתמשים כממרח.

גיוון: לקבלת גבינה מעושנת מוסיפים 1/4 כפית תמצית טעם מעושן.