



רכיבים:

לבליילה:

250 גרם קמח חומוס בכוס מים (ליצירת תערובת שאינה סמיכה ואינה נוזלית)

קורט מלח

תערובת האליד ברישוב או מעט כורכום טחון

מעט צ'ילי טחון

1 כפית זרעי שומר טחונים גס

1 כפית גראם מסלה

שמן לטיגון עמוק

למלית:

כרובית

חציל

אפונה

גזר

בצל

תפוחי אדמה

אופן ההכנה:

1. מוסיפים את הרכיבים היבשים של הבלילה לקערה ומערבבים היטב. מוסיפים את המים בהדרגה עד לקבלת תערובת שאינה סמיכה אבל גם לא נוזלית יותר מדי.

2. מחממים שמן לטיגון עמוק.

3. טובלים את הירקות בבלילה ומטגנים בשמן עד שמזהיב משני הצדדים.

המלצה: מגישים חם עם [צ'אטני](#) .