

רכיבים:

½ ק"ג תפוחי אדמה, מבושלים וקלופים

1 כוס אגוזי מלך, טחונים

3 ביצים טרופות

2 כפות פטרוזיליה, קצוצה

¼ כוס שמן

מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מועכים את תפוחי האדמה למחית חלקה.

2. מוסיפים למחית את האגוזים, הביצים הטרופות, הפטרוזיליה הקצוצה, המלח והפלפל ומערבבים לתערובת אחידה.

3. מחממים חצי מכמות השמן במחבת רחבה, יוצקים בזהירות את התערובת למחבת ומטגנים במשך 5 דקות צד אחד.

4. מוציאים את הלביבה, סופגים את השמן. יוצקים למחבת את יתרת השמן ומטגנים בו את צידה השני של הלביבה.