



רכיבים:

2 קג' תפוחי אדמה

3 כוסות קמח

50 גר' שמרים

כפית סוכר

5-4 ביצים 1

בצל קטן קצוץ דק מאוד (או מגורר בפומפייה דקה

¼ כוס שמן

3-4 כפיות מלח

פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מגרדים את תפוחי האדמה על פומפייה דקה או מרסקים במג'מיקס. (להיזהר לא לרסק יותר מדי כדי שלא יהפוך למחית!).

2. מעבירים את תערובת תפוחי האדמה למסננת וסוחטים על מנת להוציא ממנה את הנוזלים.

3. שמים את הקמח בקערה גדולה ויוצרים בתוכו בור. מערבבים את השמרים עם הסוכר ומעט מים פושרים ושמים בבור. מערבבים עם מעט מהקמח ומשאירים לטפוח כעשר דקות.

4. מוסיפים את תפוז"א ושאר המוצרים. מערבבים היטב, מכסים את הקערה במגבת ומשאירים לטפוח כשעה עד שעה וחצי.

5. שמים 2-3 כפות שמן בתבנית ומכניסים לתנור חם למספר דקות עד שהוא מתחמם.

6. שופכים את תערובת תפוז"א לתבנית ואופים בתנור חם (200 מעלות) למשך שעה עד שעה ורבע, או עד שהפשטידה מקבלת גוון חום כהה.