

# אוכל זה טעים

העזק למאמצי אכילה

## בימואלוס (לביבות מצה לפסח)

### מרכיבים

לבימואלוס:

5 מצות

5 ביצים

תפוח אדמה גדול, מקולף

שקית של גבינת "טוב טעם" [או קופסה אחת של גבינה לבנה 5%]

קצת מלח

למי הסוכר:

2 כוסות מים

כוס סוכר

כפית מיץ לימון

### הכנה

מבשלים את תפוח האדמה במים עד שהוא מתרכך וניתן למעוך אותו.

שוברים את המצות לחתיכות לא קטנות מדי, בערך 8 חתיכות מכל מצה. שמים את המצות בקערה עם מים לשתי דקות ומסננים היטב.

מערבבים את המצות עם הביצים, תפוח האדמה המעוך והגבינה. ממליחים.

מחממים במחבת שמן לטיגון. לא חייבים לעשות טיגון עמוק, מספיק שתהיה שכבה הגונה של שמן. בעזרת שתי כפות יוצרים לביבות ומטגנים היטב מכל צד עד שהן שחומות ויפות.

מעבירים את הלביבות לצלחת עם נייר סופג ומגישים. מומלץ להגיש עם מי סוכר (מחממים בסיר את המים, הסוכר והלימון עד לרתיחה ומבשלים עוד כמה דקות) אבל זה יילך טוב מאוד גם עם סוכר רגיל, דבש, ריבה או כל תוספת אחרת.