

לחמניות באו מאודות במלית בשר הודו טחון ובטטה

המרכיבים לבצק:

- 1 ק"ג קמח
- 6 כפות סוכר
- 2 כפיות מלח
- 560 מ"ל מים פושרים
- 20 גרם שמרים יבשים
- 4 כפות שמן צמחי

המרכיבים למילוי:

- 300 גרם הודו טחון
- 100 גרם בקר טחון
- 3 שיני שום קצוץ
- 1 כוס כרוב קצוץ
- 1 כף סוייה
- 1 כף גיג'ר
- 1 יח' בטטה מבושלת מעוכה
- 1 כפית שמן שומשום
- כפות רוטב פטריות צמחוני
- 3 כפות רוטב פתאי

הכנת הבצק:

1. בקערת מיקסר עם וו הלישה, מערבבים את כל החומרים מלבד המים והמלח
2. מוסיפים מים, מערבבים ומתחילים לעבד וללוש. מוסיפים מלח. לשים כ 7 דקות עד שהבצק גמיש ולא דביק.
3. משמנים קלות את הבצק ומניחים להתפחה למשך שעה כאשר הקערה מכוסה בנילון נצמד.
4. צובטים מהבצק פיסה בגודל כדור פינג פונג ומגלגלים לכדור תוך כדי משיכת הקצוות כלפי מטה והידוקם בתחתית כך שפני הבצק יהיו חלקים ומתוחים. חוזרים על הפעולה עם שאר הבצק.

הכנת המילוי:

מטגנים במחבת את, השום הג'ינג'ר, בשר ההודו, הבקר והכרוב עד שהם שקופים, מתבלים ברטבים, מוסיפים את מחית הבטטה מתבלים במלח ובשמן שומשום ומקררים.

הרכבה ואידוי:

פותחים כל כדור ומשטחים אותו מעט, שמים במרכז מהמילוי ומחברים את כל הקצוות יחד ומגלגלים שוב לכדור חלק ואחיד.
מניחים לתפיחה שנייה כל כדור על ריבוע נייר אפייה.
שמים את הכדורים בסיר אידוי, מקפידים שהלחמניות לא יגעו זו בזו, מאדים כ 15 דקות ומצננים.