



Friteeratut yrttipallerot

Aineet: 8 rkl yrttejä (persilja, kynteli, basilika, fenkoli, timjami)
5 dl jauhoja
4 dl haaleaa vettä
0,5 tl suolaa
1 rkl hiivaa (15-25 g) öljyä paistamiseen
hunajaa maustamiseen

Valmistus: Sekoita hiiva pieneen määrään vettä. Yhdistä jauhot, yrtit ja suola. Lisää hiiva ja tarpeeksi vettä, jotta taikinasta tulee pehmeä ja tiivis. Peitä ja anna nousta lämpimässä paikassa, kunnes taikina on kaksinkertaistunut. Ota taikinasta lusikalla palleroita ja kypsennä kuumassa öljyssä, kunnes pinta on kullanruskea. Tarjoa hunajan kanssa.

www.superkokki.com