



כדורי גבינה וזיתים

כמות: 30 כדורים

זמן הכנה: 20 דקות

אופן ההכנה

מערבבים בקערה את הביצה הגבינה הלבנה והשמן מוסיפים את הגבינה הצהובה התבלינים והזיתים ומערבבים קלות מוסיפים את הקמח והאבקת אפיה כל פעם קצת ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה מחממים את מכשיר המולטיקוק לאחר שמתחמם שמית כפית מלאה מהתערובת בכל שקע ואופים למשך 7-6 דקות תלוי בעוצמת המכשיר מוצאים לצלחת וממשיכים הלאה כך את כל הבלילה

חומרים

- 1 כוס קמח (120 גרם)
- 1 כפית אבקת אפיה (10 גרם)
- 1 ביצה
- 1 גבינה לבנה (250 גרם)
- 100 גרם גבינה צהובה
- 3 כפות זיתים קצוצים (60 גרם)
- 1\4 כוס שמן (50 מ"ל)
- 1\2 כפית פלפל שחור
- 1\2 כפית מלח
- 1 כפית אורגנו

בתאבון!!