

הלֵטְקֵס של יעקב

לֵטְקֵס הֵן לְבִיבוֹת תְּפוּחֵי אֲדָמָה מְטוּגָנוֹת בְּשֶׁמֶן. כָּל שָׁנָה בַּחֲנוּכָה יַעֲקֹב מְכִין לֵטְקֵס לִילָדִים, כִּי בַחֵג הַזֶּה אוֹכְלִים מְאֻכְלִים מְטוּגָנִים בְּשֶׁמֶן. רוצים לדעת למה? תבדקו בחדר העבודה, בחומר להכנת פרויקטים.

מְגֵרְרִים אֶת תְּפוּחֵי-הָאֲדָמָה בַּמְגֵרֶרֶת גְּסָה וּמְנִיחִים בַּמְסַנֶּנֶת עַד שֶׁהַמִּים מְפַסְיָקִים לְנִזּוֹל. מוֹעֲכִים אֶת תְּפוּחֵי-הָאֲדָמָה הַמְגוּרָרִים בַּכֶּף עֵץ, כְּדֵי לְהוֹצִיא מֵהֶם אֶת שְׁאֵרֵי הַמִּים וּמִיבֹשִׁים אוֹתָם בַּמַּגְבֵּת נִיר. (שִׁימוּ לֵב: לֹא כְּדֵי לַחְכוֹת זְמַן רַב מְדִי עַד לְהַכְנִת הַלְבִּיבוֹת, כִּי תְּפוּחֵי-הָאֲדָמָה יִשְׁחִירוּ!) קוֹצְצִים אֶת הַבָּצַל וְטוֹרְפִים אֶת הַבִּיצִים, מְעַרְבְּבִים אוֹתָם בַּקֶּעֶרֶה עִם תְּפוּחֵי-הָאֲדָמָה וּמוֹסִיפִים מֶלַח וּפְלֶפֶל. אֶת הַקֶּמַח מוֹסִיפִים כֶּף אַחֲרֵי כֶּף, וּבוֹדְקִים בְּכָל פֶּעַם שֶׁהַתְּעוּבוֹת אֵינָה סוּמִיכָה מְדִי. מְחַמְמִים אֶת הַשֶּׁמֶן בַּמַּחְבֵּת וּמְנַמְכִים קֶצֶת אֶת הָאֵשׁ. בַּעֲזָרַת כֶּף יוֹצְקִים לַמַּחְבֵּת בַּזְהִירוֹת רַבָּה עֵרִימוֹת קֶטְנוֹת שֶׁל תְּפוּחֵי-אֲדָמָה וּמְשַׁטְחִים אוֹתָן. מְטַגְנִים אֶת הַלְבִּיבוֹת מִשְׁנֵי הַצַּדִּים. הַשְּׂגִיחוּ שְׁלֹא יִשְׂרְפוּ.

מה צריך ללֵטְקֵס?

- 6 תְּפוּחֵי-אֲדָמָה גְּדוּלִים, קְלוּפִים
- 1 בצל
- 3 ביצים
- ½ כוס קמח
- מלח ופלפל
- שמן לטיגון



את המתכון הזה מכין יעקב לפי ספר בישול הולנדי שנקרא: "Recepten uit de joodse keuken" (מתכונים מן המטבח ההולנדי), שיצא לאור בשנת 1996 בהוצאת Polak & Polak.