

חוטא סויה ביתי

ארכיבים



- פולי סויה – 0.24 ק"ג
- 2 כפות אבקת מרק ירקות או פטריות
- 32 גרם קמח חיטה
- 80 גרם חמאה
- 5-7 כפיות מלח ים

אופן הכנה



1. יוצקים את פולי הסויה למים קרים ומשרים למשך 8 שעות.
2. שמים על אש איטית ומבשלים עד שהפולים נעשים רכים.
3. מסננים את הנוזלים העודפים ומועכים את הפולים למחית (הדרך הקלה ביותר לעשות זאת היא באמצעות בלנדר).
4. מניחים את המחית בסיר קטן ומערבבים עם חמאה מומסת.
5. מוסיפים את אבקת המרק וקמת החיטה ומערבבים עד שהתערובת ללא גושים.
6. מוסיפים מלח.
7. יש לשים את הסיר על הכיריים ולבשל אותו עד לרתיחה.
8. יש לערבב את הרוטב ולהסירו מהגז.