



## צי'פס מעלי אזוב

מצרכים (בהתאם לגודל הקבוצה):

1. עלי אזוב מהשדה.
2. חמאה או 0.5 ליטר שמן.
3. לחם לבן פרוס או כל לחם אחר טרי!

אופן ההכנה:

1. ממיסים חמאה במחבת / מחממים שמן במחבת.
2. בעת רתיחה מוסיפים את עלי האזוב למחבת ומערבבים קלות עד שהם מקבלים גוון כהה (שימו לב לא לשרוף).
3. מורידים את העלים מהמחבת היישר לפרוסת לחם טרייה הסופגת את החמאה/השמן יחד עם עלי האזוב המטוגנים.
4. חוזרים על הפעולה שוב.

ציוד:

1. מחבת.
2. קרשים.
3. גפרורים.
4. כף הגשה.

**הערה חשובה:** האזוב נמצא בסכנת הכחדה ולכן יש הגבלות בכמות אותה קוטפים.

בשמורת טבע מותר לקטוף עד 200 גרם.

בשטח פתוח מותר לקטוף עד 1.5 ק"ג.

יש לקטוף את ענפי האזוב ללא שורשים!

(ניתן להכין את הצי'פס אף מעלי מלוח קיפח באותה מתכונת)

בתאבון

