



רכיבים

- גרם תמר מגולענים
- כף מרגרינה
- 1/4 4/1 כוס מים רותחים
- גרם מרגרינה
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- כפות מי ורדים או תמצית וניל
- כוסות קמח לבן
- כפית אבקת אפייה

הכנה

1. להכנת המלית, יש למעוך את התמרים עם המרגרינה עד שנוצרת עיסה אחידה.
2. לגלגל כעשרים כדורים שטוחים.
3. להכנת הבצק, יש להמיס את המרגרינה במים החמים, להוסיף את השמן ואת מי הוורדים, לערבב היטב ולצקת בבת אחת לתוך הקמח.
4. לערבב בקלילות מבלי ללוש, לקבלת בצק פריך ורך.
5. לחלק את הבצק לעשרים כדורים שטוחים.
6. ליצירת המעמול, יש לשטח מעט כל כדור בצק, להניח באמצעו כדור תמרים, ולסגור מעליו את הבצק לכדור שטוח.
7. לצבוט את השכבה העליונה של כל מעמול עם מצבט מיוחד, שנקרא "מונאש", ליצירת שקעים קטנים שיקלטו לאחר האפיה את הסוכר הטחון.
8. לאפות בתנור בחום בינוני (180 מעלות) למשך כ- 20 דקות.
9. לקרר מעט, לפזר מעל אבקת סוכר בעזרת מסננת דקה ולאכול בהנאה.

45 דקות

7 servings 7