

פזואלוס



רכיבים

- כוסות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות מים
- 1/2 2/1 לימון סחוט
- ביצה
- כפות שמן קנולה
- כפות מים
- 1/2 2/1 שקית אבקת אפייה
- 1/2 2/1 קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק יחד. את הקמח מוסיפים לאט ובהדרגה עד שמתקבל בצק חלק, גמיש ולא דביק.
2. מחלקים את הבצק לעיגולים קטנים, מרדדים כל עיגול לעלה דק וארוך ומיישרים את הקצוות בעזרת סכין.
3. מחזיקים קצה אחד של רצועת הבצק בעזרת מזלג ואת הקצה השני ביד השנייה, מכניסים לשמן רותח עמוק בתנועות סיבוב - ומגללים לגליל.
4. מטגנים עד שהגליל כולו שזוף. מוציאים למסננת ונפטרים משאריות השמן.
5. מבשלים ביחד את המים והסוכר. ממשיכים לבשל תוך ערבוב עוד כמה דקות לאחר הרתיחה.
6. מורידים מהאש, מוסיפים את מיץ הלימון ומערבבים.
7. טובלים את הפזואלוס בסירופ החם, ומעבירים שוב למסננת לניקוז הסירופ המיותר.

30 דקות

15 servings 15