



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- כוסות מים
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- כפיות מלח

הכנה

1. מכינים בצק רך וגמיש מכל המרכיבים, יוצרים כ-40-35 כדורים קטנים ומניחים על משטח משומן ל20 דק'.
2. מכינים מחבת (רצוי עם תחתית כבדה - אפשר גם במולטי שף) ומחממים אותה ללא שמן.
3. עם כפות ידיים משומנות ועל שיש משומן פותחים כל כדור לעלה דק עגול (גודל מחבת).
4. מניחים על המחבת ומטגנים צד אחד (בינתיים פותחים עוד עלה).
5. הופכים ושמים מעל עוד עלה, הופכים ומוסיפים עוד עלה, וכך ממשיכים עד שמצטברים כ-15-10 עלים. מוציאים לצלחת וממשיכים להכין את השאר את המוכנים לכסות כדי שלא יתייבשו.
6. כל סועד מפריד לעצמו מופלטה או שניים ומגלגל. אפשר לאכול את זה כך ואפשר למרוח דבש או חמאה. בתאבון.

70 דקות

6 servings 6