

## צ'ורוס דפי לזניה



### רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן

### הכנה

1. מרתיחים מים בסיר פסטה.
2. מבשלים את עלי הלזניה בנגלות קטנות (4-5 יחידות כל פעם), עד לריכוך.
3. מוציאים לצלחת משומנת ומזרזפים מעט שמן זית בין העלים שלא ידבקו. מצננים.
4. חותכים כל עלה לרצועות בעובי 2 ס"מ.
5. מחממים שמן בסיר טיגון, מטגנים את הרצועות ומצפים בסוכר.
6. הצעת הגשה – אורזים את המקלות בקופסא המקורית של דפי הלזניה.

25 דקות

4 4