



רכיבים:

2 כוסות קמח מלא

3 - 4 כפות שמן/ או חמאה מומסת ג'אי

3/1 כוס מים חמים

## אופן ההכנה:

1. לנפות 2 כוסות קמח מלא לקערה. להוסיף 3 - 4 כפות שמן (או חמאה מומסת - ג'א' ghee). ללוש בידיים לקבלת גרגרים.

2. להוסיף 1/3 כוס מים חמים תוך כדי לישה, לקבלת בצק גמיש, (אם דביק - להוסיף קמח, אם קשה - להוסיף מים). (במקום מים רגילים אפשר להשתמש בתערובת מים/רוויון או במים שהומס בהם מעט דבש). ללוש לפחות 8 דקות וליצור כדור.

3. למרוח בשמן, לכסות ולתת לנוח כשעה.

4. ללוש פעם נוספת את הבצק, לחלק את הכדור ל 10 - 12 כדורי פינג-פונג. ללוש כל אחד בידיים לקבלת כדור חלק. לכסות שנית ולהשהות שוב למשך כשעה.

5. לשטח כל כדור בין כפות הידיים וללוש על משטח מקומח (בקמח רגיל).

6. לטגן אחד אחד במחבת עם שמן עמוק חם. (לבדיקת חום השמן זורקים לתוכו חתיכת בצק קטנה - אם

היא צפה מיד - השמן חם מספיק).

7. כאשר הפורי צף - הופכים אותו. להפוך שנית לקבלת צבע זהוב-חום מכל הצדדים.