



רכיבים:

450 גרם קמח מלא טחון דק, או קמח פשוט

2 כפיות מלח

1 כפית אבקת אפייה

75 גרם קוקוס יבש מגורד

40 גרם חמאה ללא מלח, חתוכה לקוביות

1 בצל קטן (רצוי אדום) קצוץ

1 פלפל צ'ילי חריף, מגורען וקצוץ

1 ביצה טרופה או חמאה מומסת או שמן לשימון

כוס מים

אופן ההכנה:

1. מערבבים את הקמח, המלח, אבקת האפייה ואת הקוקוס בקערה גדולה. מפוררים את החמאה לתוך הקמח עד שהתערובת מקבלת מרקם של פתיתים. מוסיפים את הבצל והצ'ילי לתערובת הקמח ומערבבים.

2. מוסיפים את הביצה ומערבבים. מוסיפים בהדרגה תוך כדי לישה מים, עד שנוצר בצק רך. מכסים ונותנים לנוח לשעה.

3. מחלקים את הבצק ל 12 חלקים שווים (כמו ביצה קטנה) ולשים כל חלק לכדור, מכסים את הכדורים שלא משתמשים בהם, מניחים כדור אחד על משטח עבודה מקומח, ומרדדים מהמרכז החוצה לעלה דק בקוטר של כ - 14 ס"מ.

4. חוזרים על הפעולה עם שאר הבצק. מחממים מחבת כבדה, על אש בינונית. משמנים מעט ע"י ½ בצל טבול בחמאה או בג'הי מומסים, או בשמן.

5. מטגנים כל רוטי, אחד-אחד, במשך 1--2 דקות בכל צד, או עד לקבלת גוון זהוב-שחום. שומרים עליהם חמים ומגישים מהר ככל האפשר.