



רכיבים:

1 כוס קמח מלא (או חצי כוס קמח מלא וחצי כוס קמח רגיל)

½ כוס מים ½ כפית מלח ¼ כוס שמן

אופן ההכנה:

לבצק:

1. מוסיפים לקערה את הקמח, המים והמלח ולשים לפחות 5 דקות, אם דביק - להוסיף קמח, אם קשה מדי להוסיף מים.
2. מברישים את הבצק בשמן, מכסים ומשהים למשך כרבע שעה.
3. מחלקים לארבעה חלקים, לשים כדור מכל חלק לכסות לעוד רבע שעה

הרכבת המנה:

1. מקמחים משטח בקמח רגיל. לוקחים את אחד הכדורים ומרדדים לעלה דק (מהמרכז החוצה), לגודל של פיתה גדולה.
2. מקפלים את הבצק לשניים, מברישים במעט שמן או חמאה מומסת, ומרדדים פעם נוספת. משמנים, מקפלים לשניים ומרדדים.
3. מחממים מחבת כבדה בלי שמן. על המחבת, אחרי 4 מניחים את הבצק דקות הופכים, אפשר לגלגל על הצד.
4. מוסיפים למחבת מעט מאד שמן, ולהשחים מעט. להניח מכוסה בצד ולעבור לכדור הבא.