

רכיבים:

1 ק"ג קמח (8 כוסות)

2 כפות סוכר

5 כוסות מים

מעט מלח

300 גרם מרגרינה מומסת

אופן ההכנה:

1. לשים את הקמח עם המלח, הסוכר והמים עד שיווצר בצק גמיש וחלקלק.

2. מכסים את הבצק ומשהים כשעתיים.

3. מחלקים את הבצק לכדורים שווים, בגודל של תפוח.

4. מקמחים משטח עבודה ומניחים עליו את הכדורים. (כשהם מכוסים) ומשהים לעוד כשעתיים.

5. מרדדים כל בצק לעלה דק ומורחים מעליו מרגרינה.

6. מקפלים כל עלה ארבעה קיפולים בצורת מעטפה ובסוף יוצרים ממנו כדור.

7. בסיר מיוחד לג'חנון או בסיר נירוסטה , מרטיבים פיתה, עוטפים אותה בנייר כסף ומניחים בתחתית הסיר (אם הסיר רחב להשתמש ב-2 פיתות).

8. לתנור שחומם היטב מראש, מכניסים את הסיר ומנמיכים את החום ל- 120 מעלות.

9. אופים במשך כל הלילה.