

רכיבים:

1 כוס חלב

1½ כפות חמאה

2 כוסות קמח

קורט מלח

3-4 ביצים

2-3 כפות סוכר

מיץ מ-½ לימון

שמן לטיגון עמוק

אבקת סוכר לבזיקה

אופן ההכנה:

1. לחמם בסיר את החלב עם המלח והחמאה עד לרתיחה. כשרותח - להוריד מהאש ולהוסיף קמח תוך בחישה מתמדת בכף עץ.

2. להחזיר לאש ולחמם על להבה נמוכה תוך בחישה עד אשר הבצק מתנתק מדפנות הסיר. לכבות את האש ולהניח לבצק להתקרר מספר דקות.

3. להוסיף מיץ לימון, סוכר וביצים - אחת בכל פעם - ולבחוש אחרי כל הוספה, עד שהבצק הופך לעיסה חלקה שהיא לא נוזלית מדי אך גם לא נוקשה (לפעמים מספיקות רק 3 ביצים).

4. לחמם שמן לטיגון וכשהשמן חם, להטיל אליו כף מלאה בעיסה (כמה כפות אחת אחרי השנייה, כמובן) ולטגן עד שמזהיב (חום-בהיר).

5. לפזר אבקת סוכר בהגשה.