



רכיבים:

לבצק:

500 גרם קמח

1 ביצה

250 מ"ל מים

2 כפות עראק או פסטיס

כמה טיפות תמצית ורדים

$\frac{1}{2}$ כפית מלח

לטירופ:

1 כוס דבש

$\frac{1}{4}$ כוס מים

כמה טיפות תמצית ורדים

לציפוי:

$\frac{1}{4}$ כוס שומשום

לטיגון:

שמן תירס לטיגון עמוק

אופן ההכנה:

1. הבצק: מניחים את מרכיבי הבצק בקערה ולשים היטב עד קבלת בצק רך וחלק. יוצרים מהבצק כדור, עוטפים בניילון נצמד ומכינים למקרר למשך שעתיים.

2. מוציאים את הבצק ומחלקים לשלושה חלקים. מקמחים משטח עבודה ופוחחים בעזרת מכונת פסטה (אם אין, משתמשים במערוך) לעלה דק מאוד בעובי של כ-1 מ"מ. מקפלים את הבצק ומרדדים שנית. חוזרים על התהליך 3 פעמים.
3. שבקייה: בעזרת גלגלת משוננת חותכים ריבועים בגודל 12X12 ס"מ. חותכים בתוך הריבוע (מבלי לפגוע בשוליים המחברים, כך שהיריעה תישאר שלמה) 5-6 חתכים מקבילים באורך של 10 ס"מ.
4. מחממים במחבת רחבה שמן לטיגון עמוק לחום של 180 מעלות. מניחים במחבת טבעת מתכת עגולה (אפשר להשתמש בקופסאת שימורים של טונה, פתוחה משני צידיה ומנוקה היטב. אפשר לוותר על הטבעת אולם אז השבקייה תצא פחות "מסודרת"). אוספים את שתי רצועות הבצק החיצוניות ומכניסים אותן בין שתי רצועות הבצק המרכזיות, כמעין מקלעת. מכניסים לטבעת שבשמן ו"מקשקים" עם מזלג לרגע. מניחים לשבקייה להיטגן כשתי דקות מכל צד. מוציאים ומניחים על צלחת שרופדה בנייר סופג.
5. מניחים את כל מרכיבי הסירופ בסיר קטן ומחממים עד שהדבש נמס. לא מרתיחים. מצננים לטמפרטורת החדר.
6. טובלים את השבקיות או הפזאולוס בסירופ החם ומעבירים לצלחת.
7. קולים את השומשום על מחבת יבשה תוך ערבוב מתמיד עד שהוא משחים קלות. מורידים מהאש ומפזרים על השבקיות.