

רכיבים:

לבצק:

1½ ק"ג סולת

2 כוסות שמן (400CC)

2 כוסות מים

1½ כוסות קמח

2 שקיות אבקת אפיה

קליפה מגורדת מתפוז אחד

שמן לטיגון

למילוי:

2 חבילות תמרים מגולענים

4 כפות אבקת קינמון

2 כפות שמן

2 כפות מים

לסירופ:

1 ק"ג סוכר

3 כוסות מים $1/2$

$1/2$ לימון

אופן ההכנה:

המילו':

1. מערבבים את כל חומרים היטב לעיסה אחידה.

הבצק:

1. מחממים את השמן ויוצקים אותו על הסולת.

2. מוסיפים את יתרת רכיבי הבצק ומערבבים היטב עד לקבלת בצק אחיד. את הבצק מחלקים לארבעה חלקים.

3. מרדדים כל חלק לעובי פחות מ - 1 ס"מ.

4. מורחים את המילית ומגלגלים לרולדה. פורסים לפרוסות בעובי של 1 סנטימטר.

5. מטגנים את הפרוסות בשמן חמוטובלים בסירופ חם.

הסירופ:

לחמם את רכיבי הסירופ על אש נמוכה 15 דקות. מגבירים הלהבה ומבשלים לעוד 30 דקות.