

הכמויות מיועדות להכנת 50 עוגיות.

רכיבים:

1 ביצה
1½ כוס מים
1 מרגרינה
קמח לפי הצורך

לסירופ:

3 כוסות מים
3 כוסות סוכר
מיץ מלימון אחד

אופן ההכנה:

1. ללוש את כל החומרים יחד, עד לקבלת בצק רך ועדין.
2. להניח בצד מכוסה למשך חצי שעה.
3. לרדד ולחתוך לקוביות. כל קוביה לחתוך לפסים לאורך.

4. לטגן בשמן עמוק כאשר השיטה היא: את הפסים שיצרנו לוקחים ביד- פס כן פס לא ומטגנים.

הצעה: ישנה אפשרות להכין את הבצק החתוך לתוך קופסת שימורים שפתוחה משני הצדדים כך העוגיה מת"צבת.
5. לאחר הטיגון טובלים בסירופ.