



הצעת הגשה:

רכיבים:

1 ק"ג קמח לבן

1 מרגרינה ללא מלח

1 כפית שטוחה מלח

1½ כפית שטוחה סוכר

3 כוסות סודה (מבקבוק/פחית)

אופן ההכנה:

1. לנפות את הקמח ולעשות גומה. להוסיף את המלח, הסוכר והסודה – ללוש היטב.

2. לקמח מעט (אם הבצק דביק) משטח עבודה וללוש הבצק.

3. לחלק הבצק ל- 8 כדורים.

4. להניח מעל תבנית אפייה מקומחת את הכדורים למנוחה של ½ שעה.

5. להמיס מרגרינה על אש קטנה. למרוח משטח עבודה במעט מרגרינה, לקחת כדור בצק ולפתוח אותו דק (לא משתמשים במערוך), כשהפתיחה של הבצק נעשית ע"י כרית כף היד, תוך דחיפת הבצק (פעולה זו

פותחת דק את הבצק) תוך מריחה במרגרינה .

6. את העלה פותחים לעלה גדול, תוך שימוש במרגרינה מומסת מעל. לקפל הבצק ל-2 ושוב לפתוח לעלה דק (ללא מריחת מרגרינה). חוזרים על פעולה זו 2 פעמים.

7. שומרים במקרר עד לטיגון.