

## רכיבים:

3 כוסות סודה  
1½ כפית שטוחה סוכר  
1 ק"ג קמח לבן  
1 מרגרינה ללא מלח  
1 כפית שטוחה מלח

## אופן ההכנה:

1. מנפים את הקמח ויוצרים גומה. מוסיפים את המלח, הסוכר והסודה ולשים היטב. (ניתן להכין במיקסר עם וו הלישה).

2. מקמחים מעט (אם הבצק דביק) משטח עבודה ולשים הבצק.

3. מחלקים הבצק ל-8 כדורים. מניחים מעל תבנית אפייה מקומחת את הכדורים למנוחה של ½ שעה.

4. ממיסים מרגרינה על אש קטנה. מורחים 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.

5. מכינים את הבצק כמו [ג'חנון](#), אך במקום לגלגל את הבצק לגליל, בזמן הפתיחה, צריך לפתוח לעלה גדול, תוך שימוש במרגרינה מומסת מעל. לקפל הבצק ל-2 ושוב לפתוח לעלה דק (ללא מריחת מרגרינה). חוזרים על פעולה זו פעמיים.

6. שומרים במקרר עד לטיגון.