

רכיבים:

1 ק"ג פולי סויה

6 - 8 כוסות מים

מלח

שום צ'ילי חריף

אופן ההכנה:

1. משרים את הפולים במים (בטמפרטורת החדר) במשך לילה שלם. (ישנה אפשרות להשרייה מהירה בה מרתיחים את המים ומוסיפים את הפולים למשך 5 דקות).

2. מניחים נייר אפיה על גבי תבנית ומשמנים אותו קלות.

3. מפזרים באופן אחיד את הפולים ומעליהם מפזרים מלח, שום וצ'ילי.

4. מחממים התנור לטמפרטורה של 160 מעלות.

5. קולים במשך שעה, כאשר מערבבים את הפולי מדי 15 דקות.