

רכיבים:

3 כוסות קמח
1 ביצה
50 גרם מרגרינה (או ¼ כוס שמן)
1 כפית מלח
1 כוס מים פושרים

למלית:

3 תפוחי אדמה מבושלים ומעוכים (פירה)
1 בצל גדול, קצוץ מטוגן

מעט שמן קנולה

מלח
פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מערבבים היטב בקערה את רכיבי המלית, עד שמתקבלת תערובת אחידה.

.2מערבבים את הקמח והמלח , להוסיף את המרגרינה/שמן והביצה ולערבב היטב.

3. להוסיף את המים בהדרגה תוך כדי לישה עד לקבלת בצק נעים ולא דביק .

4. מכסים את הבצק ומשהים בצד למשך 30 דקות.

.5את הבצק מחלקים ל- 2 או 3 חלקים. מרדדים כל חלק לעלה דק ככל האפשר.

6. קורצים עיגולים באמצעות כוס גדולה , מניחים באמצע כל עיגול מהמלית, מקפלים ומהדקים היטב (להרים את הכיסון ביד אחת ובשניה להדק מסביב) .

7. מרתיחים בסיר גדול מים, מוסיפים 2 כפות שמן.

8. מכניסים את הקרפלך לתוך המים החמים ומבשלים במשך 15 דקות.

9. כשהקרפלך צפים על פני המים, מוציאים אותם בעזרת כף מחוררת.