



רכיבים:

1 ק"ג קמח טף

אופן ההכנה:

1. מניחים בקערה את קמח הטף ומוסיפים בהדרגות מים קרים ולשים כל הזמן עד שמתקבלת עיסה אחידה (לא קשה ולא רכה מידי).

2. מכסנים את הקערה במגבת לחה ומניחים בצד למשך לילה שלם.

3. לאחר שהבצק תפח והחמיץ מעט, יוצקים עליו מעט מים קרים ולשים שוב.

4. יוצקים $\frac{3}{4}$ ליטר מים רותחים ומערבבים עד שמתקבלת בלילה דלילה (בעלת מרקם של פנקייק).

הערה: במידה והמים הרותחים לא מספיקים והבצק לא נהפך לתערובת, יש להוסיף מים קרים בהדרגה ולערבב עד שלא יותרו גושים.

5. מכסים שוב את הקערה ומניחים בצד למשך כ - 6 שעות, עשד שהבצק יבעבע ויוציא קצף לבן.

בישול:

1. מחממים מחבת טפלון על להבה גבוהה. (או מחבת עבה אחרת).
2. יוצקים מעט שמן ובעזרת נייר סופג מורחים על המחבת.
3. בעזרת מצקת יוצקים מהבלילה למחבת (בדיוק כמו שמכינים פנקייק).
4. כשהבצק מתחיל לבעבע על המחבת, מכסים אותה למשך כדקה.
5. הופכים את הבצק לצידו השני, ממשיכים לבשלו ומוציאים לצלחת. חוזרים על התהליך עד לסיום התערובת.