



הצעת הגשה.

הכמויות מיועדות להכנת 30-40 יחידות.

רכיבים:

1 ק"ג קמח

60 גרם שמרים

3½ - 4 כוסות מים פושרים

שמן לטיגון

דבש או אבקת סוכר לציפוי

½ כפית מלח

אופן ההכנה:

1. מכינים בצק רך ומקציפים אותו ביד. מניחים לו לתפוח במשך שעתיים ומקציפים שוב.

2. מכינים סיר עם שמן לטיגון. טובלים את הידיים במים, לוקחים גוש בצק, עושים בו חור, יוצרים מעין בייגל ומכניסים לשמן עמוק חם.

3. מזהיבים משני הצדדים וסופגים את עודף השמן בנייר.

4. מפזרים אבקת סוכר או דבש לפי הטעם.