

רכיבים:

לבצק:

600 גרם קמח

180 גרם חמאה

1 כוס מים חמים

שמן קנולה לטיגון עמוק

לסירופ:

2 כוסות מים

3½ כוסות סוכר

¾ כוס דבש

מיץ לימון סחוט 1 כוס

שומשום

אופן ההכנה:

הבצק:

1. מערבבים קמח עם החמאה אחרי שהמסנו אותה,ליצוק מים פושרים,עד שמתקבל בצק נעים למגע.
2. מרדדים למלבן דק מאוד בעובי 2 מ"מ, חותכים לריבועים בגודל של כ- 12-10 ס"מ.
3. חותכים כל ריבוע בצק, ל-8 חלקים ומשאירים אותם מחוברים. (החתכים צריכים להיות חתכי אורך מקבילים במרווחים של כ-2 ס"מ זה מזה). את הרצועות חותכים בגלגלת משוננת לצורה היפה מקפלים כל ריבוע מחורץ לשניים, וקולעים את הרצועות: מכניסים אותן בשתי וערב. העניין הוא להכניס רצועה לתוך חברתה.

הסירופ:

1. מחממים סוכר ומים בסיר על אש בינונית, עד שהסוכר נמס והתערובת מקבלת גוון שקוף . מגבירים את האש עד כדי רתיחה. מנמיכים להבה ומבשלים ברתיחה כ-5 דקות, עד שהסירופ נהפך סמיך. זה הזמן לכבות את האש, להוסיף את הדבש ואת הלימון, להניח בצד עד שיתקרר

הטיגון:

1. מכינים סיר עם שמן קנולה לטיגון עמוק. על- מנת לקבל צורה אחידה יש להשתמש בפחית של קופסת שימורים פתוחה משני הצדדים. מניחים את הטבעת בתוך הסיר עם השמן לפני החימום. מחממים, ומניחים

את הבצק בתוך הטבעת. מנענעים קצת במזלג, כדי שהרצועות לא יידבקו, ומטגנים עד לקבלת צבע זהוב. מוציאים את הרינג בעזרת מלקחיים ומניחים על גבי מגש מחורר לספיגה של השמן. מחזירים את הרינגים לשמן, לטיגון של עוד שבקיות. טובלים את השבקיות החמות בסירופ ,בעזרת כף מחוררת . במידה והשבקיות או הסירופ התקררו מדי, פשוט יש לחמם את הסירופ שוב. מוציאים ומניחים על מגש.

מפזרים שומשום ומגישים.