



הכמויות מיועדות להכנת 20 צ'פאטי.

רכיבים:

3 כוסות קמח (קמח מלא טחון או $1\frac{1}{2}$ קמח מלא ו $1\frac{1}{2}$ קמח רגיל לא תופח)

$\frac{3}{4}$ כפית מלח

$\frac{3}{4}$ כוס מים

$\frac{1}{4}$ כוס שמן לטיגון (לא שמן זית)

אופן ההכנה:

1. מנפים את הקמח לתוך קערה ומוסיפים את המלח.

2. מוסיפים את המים (לאט) תוך כדי לישה עד שמתקבל בצק חלק.

3. לשים במשך חמש דקות, (ככל שלשים יותר – יותר טוב).

4. יוצרים מהבצק כדור (אם הוא עדיין נדבק לאצבעות – מוסיפים קמח ולשים עוד. אם הבצק יבש מדי – להוסיף קצת מים).

5. טובלים את האצבעות בשמן ומורחים מכל צידי הכדור.

6. מכסים במגבת לחה ומשהים כחצי שעה.

7. מחלקים את הבצק ל - 20 חתיכות ולשים כל חתיכה עד שמקבלת צורת כדור.

8. מפזרים מעט קמח על משטח העבודה, ועל המערוך, ולשים כל כדור לפיתה דקה (לשים כל פעם מהמרכז החוצה).

9. מורידים את עודפי קמח.

10. מחממים מחבת כבדה (בלי שמן), מניחים על המחבת את צ'פאטי אחד, וכשהוא מתחיל להעלות בועות, הופכים. כשמופיעות בועות בצד השני, ממתינים חצי דקה והופכים על מנת שישחים גם בצד השני. (כך מכינים את כל הצ'פאטי).

11. מניחים בצלחת עמוקה מכוסה או בתוך סיר המרופד מבפנים במגבת ומכוסה במגבת נוספת, בכדי לשמור על החום והלחות, (אפשר לטבול אצבע בשמן ולשמן את הצ'פאטי מעט).

12. עורמים את הצ'פאטי בערימה.