רכיבים:

½ קג קמח
1 כוס מים
3 כפיות שמן
½ כפית מלח

אופן ההכנה:

1. בקערה מניחים את הקמח ומוסיפים בהדרגה את שאר החומרים. לשים עד לקבלת בצק אחד אך לא דביק. משהים את הבצק למנוחה ולהתפחה, מכוסה.(אם חסר מים ניתן להוסיף מעט כל פעם ובהדרגה).

2. לקרוץ חתיכות מהבצק וליצור כדורים בגודל אגרוף, גודל החתיכות כגודל תבנית האפיה.

3. את יתרת הבצק (הכמות שלא עובדים איתה), מכסים במגבת לחה.

4. לשים את הכדורים היטב ואח"כ פותחים עלה, על משטח עבודה בעזרת מערוך גדול.

5. ממשיכים לפתוח את העלה עם המערוך ובעזרת הידיים מותחים (עם כריות האצבעות להיזהר לא עם צפרניים שהבצק לא ייקרע) עד לגודל התבנית הרצויה. הבצק צריך להיות דק מאוד.

6. מעבירים את הבצק לייבוש מעל סדין.