רכיבים:

1½ ק"ג קמח

3 כפות שמן

2 כפות חומץ

ביצה

מעט מלח

3½ כוסות מים (750סמ"ק)

למלית:

½ כף צימוקים

½ כף אגוזים ,קצוצים דק מאוד

1 כוס סוכר

חלבון ביצה

ציפורן טחונה, לפי הטעם

קינמון טחון , לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מנפים את הקמח לקערה ויוצרים גומה במרכז. יוצקים לתוך הגומה 2 כפות שמן, חומץ, ביצה טרופה, מלח ומים . מערבבים לבצק רך . (אם הבצק נדבק לידיים , מוסיפים מעט קמח).

2. מוסיפים לבצק כף שמן ולשים עד שהשמן יספג בבצק . עוטפים את הבצק בשקית ניילון ומשהים כשעה .לשים קלות את הבצק ומחלקים ל-45 חלקים שווים .

3. צרים מכל חלק עיגול מכינים את המלית: שמים בקערה צימוקים שטופים, אגוזים, סוכר, חלמון ביצה מוקצף ותבלינים. מערבבים היטב ומנחים בצד.

4. משמנים את התנור. מחממים תנור לחום בינוני. מרדדים כל אחד מכדורי הבצק לעלה דק, בעזרת מערוך. מותחים את הבצק המרודד בגב כפות הידיים עד שיתקבלו עלי בצק דקים מאוד.

5. מניחים כך 15 עלי בצק ומזלפים שמן על כל עלה. מפזרים על העלים חצי מכמות המלית ומכסים ב-15 עלי בצק נוספים , מזלפים בשמן.

6. מפזרים את המלית הנותרת ומכסים בעוד 15 עלי הבצק הנותרים, המזולפים בשמן. מזלפים שמן למעלה וחותחים בסכין חדה את עודפי הבצק מסביב לתבנית .

7. חותכים את הקישמישייני בעזרת סכין משוננת ל 25 -30 מעוינים ואופים בחום בינוני כ-20 דקות. ממשכים לאפות 30 דקות נוספים בחום נמוך.