



## רכיבים:

$\frac{3}{4}$  חבילת מרגרינה, בלי מלח

1 כוס מים

3 כוסות קמח +  $\frac{1}{2}$  כפית אבקת אפיה

2 כפות חומץ

מס' טיפות מי ורדים (מי זהר) או כף תמצית וניל

1 ביצה

שמן עמוק לטיגון

חופן סומסום לבן קלוי

סירופ הדבש:

4 כוסות סוכר

4 כוסות מים

1 לימון

**אופן ההכנה:**

1. בקערה קטנה ממיסים את המרגרינה.

2. מוסיפים את שאר הרכיבים ולשים היטב עד שמתקבל בצק.

3. מקמחים את משטח העבודה ומרדדים כל עלה למלבן (דק ככל האפשר). לחתוך (רצוי בגלגלת) למרובעים שווים, לפזר על המשטח ולרדד עוד טיפה. לחתוך 4 חתכים לאורך בכל מלבן (לא עד הסוף).

5. מחממים את השמן ומנמיכים את הלהבה. עם האצבעות יוצרים מעין צמה קלועה.

6. להכניס לשמן החם לטגן מכל הצדדים. להעביר למסננת ולאחר מכן לקערה עם נייר סופג.

סירופ הדבש:

1. לבשל את חומרי הדבש על אש גבוהה במשך 10 דקות ולהנמיך הלהבה.

2. ממשיכים בבישול לעוד שעתיים - שלוש, עד שהדבש הופך להיות בצבע חום כהה. (בודקים ע"י הכנסת סכין לדבש ונוגעים אם היא דביקה מאוד זה מוכן).

3. טובלים את הגרזיז בדבש.

4. קולים במחבת קטנה חופן סומסום לבן (לערבב כל הזמן על מנת שלא ישרך) עד לקבלת צבע זהוב חום.

5. לפזר על הגרזיז כשהן חמות שהסומסום ידבק אל העוגיות ולא יחליק