

רכיבים:

2 ביצים

1 כוס קמח

½ כפית מלח (או בלי)

1 כוס מים או חלב (ועוד ½ כוס אם צריך נוספת)
אפשר להוסיף כף שמן לבלילה - לא חובה

אופן ההכנה:

1. מערבבים את החומרים יחד עד ליצירת בלילה.

2. מערבבים את הבלילה שלא יהיו גושים, רצוי בבלנדר.

3. מורחים את המחבת במעט שמן.

4. בעזרת מצקת, יוצקים מהבלילה למחבת ומטגנים מכל צד עד שיהפוך לחום. הופכים לצד השני ומטגנים.

הערה: חשוב מאוד בזמן הטיגון לערבב מידי פעם את הבלילה עם תזכורת והמלצה לשמור על דלילותה.

ניתן למילוי מתוק כגון: מילוי תפוחים, גבינה מתוקה, שוקולד למריחה (קרפ שוקולד).

ניתן למילוי מלוח כגון: פטריות עם בצל מטוגן, טונה וירקות, רצועות חזה עוף וירקות.