

רכיבים:

50 גרם שמרים יבשים

1½ ק"ג קמח לבן

¼ כוס שמן

כף שטוחה של מלח

4 כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

1. מערבבים את השמרים עם המים והשמן.

2. מוסיפים את הקמח והמלח ולשים היטב. אם התערבות עדיין דביקה מוסיפים מעט קמח, אם היא יבשה אז מעט מים.

3. מכניסים את הבצק לקערה ומכסים. משהים להתפחה למשך 30 עד 40 דקות (עד שהבצק מכפיל את עצמו בתפיחה).

4. קורעים עיגולי בצק מהתערובת (כ- 12 יח'), מותחים אותם מהצדדים ומעבירים לטיגון עמוק בשמן על אש בינונית עד הזהבה.

למילוי:

מומלץ למרוח מעט פלפל צ'ומה, ממרח צ'ירשי (סלט דלעת), טונה, לים בילדי (לימון כבוש), ביצה קשה, קוביות תפוח אדמה, חציל מטוגן וכל מה שעושה לכם טוב בבטן.