

רכיבים:

1 בצל גדול
שמן לטיגון עמוק

לבלילה:

1 כוס קמח, מנופה
2 כפיות מלח
 $\frac{1}{2}$ כפיות אבקת אפייה
1 ביצה, מופרדת
 $\frac{3}{2}$ כוס מים
1 כף שמן

אופן ההכנה:

1. קולפים את הבצל ופורסים לפרוסות עבות בעובי של 1 ס"מ.
2. מפרידים את הטבעות ומשרים בקערת מי קרח למשך 30 דקות.
3. מסננים ופורסים את הפרוסות על מצע של נייר סופג (חשוב שהבצל יהיה יבש).

הבלילה:

1. מנפים לקערה את הקמח, המלח ואבקת האפייה.
2. בכלי נפרד טורפים היטב את החלמון, המים והשמן.

3. מוסיפים לתערובת הקמח וטורפים לבלילה אחידה ונטולת גושים.

4. מקציפים את החלבון לקצף יציב ומקפלים לבלילה המוכנה.

סיום המנה:

1. מחממים שמן לטיגון עמוק.

2. טובלים את טבעות הבצל בבלילה ונותנים לעודפים לנזול חזרה לקערה.

3. מטגנים 3 טבעות בו זמנית, עד שהן שחומות ופריכות.

4. מעבירים בעזרת כף מחוררת למצע נייר סופג.