

רכיבים:

½ כוס קמח מייזה (ניתן להשיג בחנויות הטבע)

½ כוס קמח רגיל

מלח

שמן

מים

רוטב סלסלה - להגשה

אופן ההכנה:

1. מחממים שמן במחבת עמוקה, מערבבים את הקמח והמלח (לפי הטעם). הוסיפו מים עד לקבלת בצק רך.

2. מחלקים את הבצק לשני חלקים.

3. מקמחים את משטח העבודה ומרדדים את הבצק שיהיה דק.

4. חותכים לריבועים בגודל של 6 ס"מ כל אחד ואותם חוצים לשניים, כך שייווצרו שני משולשים.

5. מטגנים את המשולשים בשמן עמוק, מוציאים ומקררים.

6. מגישים עם רוטב סלסה