

רכיבים:

1 ק"ג קמח

1 ליטר מים

250 גרם תערובת תבלינים לפי טעם הביסלי הרצוי : פלאפל, פיצה, גריל, ברביקיו, בצל ועוד

שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. מערבבים היטב את הקמח, המים ורבע מכמות התבלינים, עד לקבלת בצק רך וגמיש.

2. מרדדים את הבצק ובעזרת סכין חותכים לכל צורת ביסלי העולה בדעתכם.

3. מכניסים את הביסלי לשמן עמוק ומוציאים כשהוא נהייה זהוב.

4. את הביסלי הרוחח מעבירים לצלחת תבלינים ומתבלים היטב.