

עלון פרסום "קשר דיל"

מאת: ה. רבינוביץ, ביתר עילית



פיתות טעימות במיוחד

דרגת קושי: קל

זמן הכנה: כחצי שעה

החומרים:

- 1 ק"ג קמח (לבן או מלא)
- 2 כפת שמרים יבשים \ קוביה אחת
- 1/2 כוס סוכר
- 5 כוסות מים פושרים
- 1/2 כוס שמן
- 1 כף גדושה מלח



אופן ההכנה:

- מערבבים לפי הסדר את כל חומרי הבצק, מניחים להטפחה 20 דקות – הבצק יוצא דליל.
- בעזרת מצקת או ידיים משומנות מעבירים חתיכת בצק לתבנית מרופדת ויוצרים עיגול.
- מורחים על העיגולים שמן ומפזרים מלמעלה מה שרוצים:
- זיתים \ זעתר \ שומשום \ בצל מטוגן \ קוואקר \ גרעיני חמניה \ גרעיני דלעת ועוד.
- אין צורך להמתין להטפחה נוספת.
- אופים בתנור שחומם מראש על 180 מעלות עד להזהבה.

בהצלחה!

הפיתות מעולות בהקפאה!