

# חֵלוֹת לַשַּׁבָּת



# מתכון

## מִצְרָכִים



1 ק"ג קמח מנופה



2 כוסות מים פושרים



1/2 כוס שמן



2 כפות שמרים

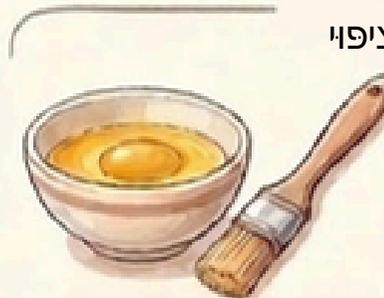
לציפוי



1/2 כוס סוכר



2 כפיות מלח



ביצה טרופה



שומשום

# אוּפֵן הַהַכָּנָה



4. מְכַסִּים וּמִתְפִּיחִים כֶּשֶׂה וְחֹצֵי - שְׁעֵתִים.



3. מוֹסִיפִים שֶׁמֶן, קֶמַח וּמֶלַח.



2. מוֹסִיפִים שֶׁמֶן, קֶמַח וּמֶלַח.



1. שׁוֹפְכִים אֶת הַמַּיִם לְקַעְרָה, מוֹסִיפִים שְׁמֵרִים וְסוֹכְר. מְמַתִּינִים 5 דְקוֹת.



8. בְּתִיאָבוֹן.



7. אוֹפִים בְּתַנּוּר עַל 175 מַעְלוֹת ל - 20 - 25 דְקוֹת.



6. מוֹרְחִים בִּיצָה וּמְפֹזְרִים שׁוּמְשׁוּם.



5. קוֹלְעִים חִלוֹת. מְכַסִּים וּמִתְפִּיחִים שׁוּב.