



צילום pixabay

פטיר

מצרכים ל 20 אנשים שבעים:

1 ק"ג קמח לבן

1 ק"ג קמח מלא

2 כפות מלח

לערבב את כל החומרים במידה שווה.

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים במידה שווה.

בתיאבון!

אופן ההכנה:

1. מכינים בצק – מוסיפים מים כפי שנכנס לקבלת בצק נוח לעבודה.
2. מניחים לבצק "לנוח" כ-10 דקות.
3. מכינים כדורים ו...
4. מרדדים כל כדור ומותחים דק ככול האפשר.
5. מניחים על סאג' חם (לא חם מדי!), ומורידים את הפטיר כשהוא משחים, עם בועות.
6. יש לשים לב לא לשרוף את הפטירים!

ציוד:

1. 2 קערות

2. סאג'

3. קרשים

4. מגש.

המתכון לקוח מתוך **קובץ בישולי שדה**, ערכו וחיברו: צוות מדריכי קורס שלי"ח וידיה"א קיץ תשנ"ו: עמירה ישראלי, צפריר אכד, נילי אלדר, חנוך כליל-החורש, יגאל לוי, איל ברוך ואבי עוז

בתאבון