

## Kiesjelisi

Laten we het erop houden dat niets zo lekker is als het kwaad met huid en haar te verslinden en dat kan zeker met deze heerlijke **Kiesjelisi**.

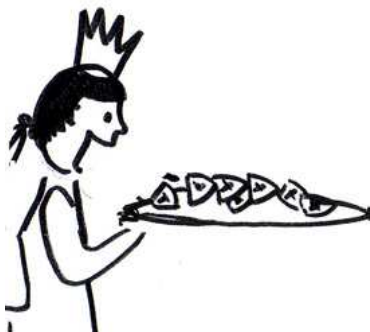
### Wat heb je nodig:

500 gr. bloem  
en bloem om te bestrooien  
5 eieren  
2 theelepels olie  
½ kopje lauw water  
5 gr. zout  
poedersuiker  
Olie om te frituren  
deegroller  
frituurpan  
schuimschaaf  
keukenpapier



### Hoe doe je het.

Doe de bloem in een diepe kom en maak een kuultje in het midden.  
Klop de eieren en meng de olie erdoor.  
Eimengsel, zout en water in het kuultje gieten.  
Met een houten lepel alles goed door elkaar mengen totdat een stevig mengsel verkregen is. Vorm van dit deeg 10 ballen en laat ze een uurtje liggen.  
Bestrooi het aanrecht met een beetje bloem en rol iedere bal papierdun uit.  
Snijd er ruiten van ongeveer 8 cm. uit en bak deze in de hete frituurolie.  
Met een schuimschaaf de kiesjelisi uit de olie nemen, uit laten lekken op keukenpapier.  
Voor het serveren poedersuiker erop strooien.  
Bewaren in een goed afsluitbare trommel.



### **Misjloach manot**

Stuur of breng zelf gebakken kiesjelisi of hamantasjen samen met nog iets eetbaars in een leuk (zelfgemaakt) bakje, schaalpje of versierd zakje naar vrienden burens of familie