

CHEBAB RECIPE

INGREDIENTS

2 Cups	All-purpose flour
2	Eggs
¼ Cup	Vegetable oil
2 Tbsp	Powdered Milk
2 Tbsp	Sugar
1 Tbsp	Dried yeast
1 Tsp	Baking powder
½ Tsp	Ground Cardamom
½ Tsp	Crushed saffron
	threads soaked in
	2 Tbsp hot water
2 ¼ Cups	Warm water
¼ Tsp	Salt

Melted butter/ Clarified Emirati butter (for cooking and topping)



METHOD

- 1 Whisk flour, yeast, salt, powdered milk, sugar and cardamom together in a large bowl.
- 2 Make a well in the center of the dry mix. Add eggs, saffron infusion, vegetable oil and half the quantity of warm water.
- 3 Whisk all ingredients together, slowly adding the rest of the water until well-combined.
- 4 Cover and set aside for 30 minutes.
- 5 Heat a thick base pan/griddle to medium heat and brush with melted butter.
- 6 Pour a 1/3rd cup of batter in the pan. Once the surface bubbles up and lifts around the edges, flip until lightly browned.
- 7 Flip, brush with melted butter, flip again. Continue cooking until golden brown.
- 8 Repeat steps 6 and 7 until you get your desired number of chebab.
- 9 Best served with honey or your preferred syrup.

وصفة الجباب

المقادير

كوب طحين متعدد الاستعمالات	2
بيض	2
كوب زيت نباتي	1/4
ملعقة كبيرة حليب بودرة	2
ملعقة كبيرة سكر	2
ملعقة كبيرة خميرة فورية	1
ملعقة صغيرة بيكنج باوذر	1
ملعقة صغيرة هيل مطحون	1/2
ملعقة صغيرة زعفران منقوع	1/2
في 2 ملعقة طعام كبيرة من الماء الساخن	
كوب ماء دافئ	2 ^{1/4}
ملعقة طعام صغيرة ملح	1/4

زبدة أو سمن إماراتي لدهن المقلاة

طريقة التحضير

- 1 تخلط كل المقادير الناشفة مع بعض في وعاء كبير.
- 2 يضاف إليها البيض والزيت ومنقوع الزعفران وكوب من الماء الدافئ ويخلط جيداً.
- 3 يضاف باقي الماء تدريجياً مع مراعات الخلط المستمر إلى أن يتجانس الخليط.
- 4 يترك الخليط ليتخمر مدة

نصف ساعة.

- 5 تسخن المقلاة على نار متوسطة الحرارة، ثم تدهن بزبدة ذائبة.

- 6 يوضع مقدار 1/3 كوب من "خليط الجباب" على المقلاة.

- 7 بعد ظهور الفقاعات على "الجباب" يُقلب على الجهة الأخرى إلى أن يحمر قليلاً، ثم يُقلب ويدهن بالزبدة

ويُقلب مرة أخرى ليأخذ اللون الذهبي الغامق، ثم يوضع على الصحن.

- 8 تعاد الخطوات السادسة والسابعة إلى أن ينتهي الخليط، أو إلى أن نصل للعدد المرغوب من "الجباب".

- 9 تقدم مع العسل أو الشيرة أو السمن أو الدبس حسب الرغبة.