

MHALLA ZAYED RECIPE

INGREDIENTS

2	Eggs
1 Tbsp	Powdered milk
1 ¾ Cups	All-purpose flour
½ Tsp	Ground cardamom
½ Tsp	Saffron
½ Tsp	Baking powder
¼ Tsp	Salt
3 ½ Cups	Water
¼ Cup	Emirati clarified butter (melted)
	Caster/icing sugar (for serving)



METHOD

- Place all ingredients (with the exception of the clarified butter) in a blender and blend until the ingredients are just incorporated. Rest the batter for 30 minutes
- Heat a flat round pan over medium heat. In a swift motion, pour the batter onto the pan with a full ladle and drop the excess back to the bowl simultaneously
- Sprinkle some of the clarified butter lightly around the Mhalla
- Once the edges start to brown, flip the Mhalla and cook for a further minute, or until slightly browned
- Remove and sprinkle immediately with some sugar
- Repeat previous steps for the rest of the mixture

وصفة محلى زايد

المقادير

بيض	2
ملعقة كبيرة حليب بودرة	1
كوب طحين متعدد الاستعمالات	$\frac{3}{4}$ 1
ملعقة صغيرة هيل مطحون	$\frac{1}{2}$
ملعقة صغيرة زعفران	$\frac{1}{2}$
ملعقة صغيرة بيكنج باودر	$\frac{1}{2}$
ملعقة صغيرة ملح	$\frac{1}{4}$
كوب ماء	$3 \frac{1}{2}$
كوب سمن إماراتي	$\frac{1}{4}$
سكر ناعم/سكر بودرة للتقديم	



طريقة التحضير

- 1 توضع جميع المقادير (ما عدا السمن) في خلاط إلى أن تتجانس مع مراعاة عدم الخلط الزائد ثم يترك الخليط ليبرتاح لمدة 30 دقيقة
- 2 تسخن مقلاة مسطحة على نار متوسطة. في حركة واحدة يصب الخليط في المقلاة ثم يعاد باقي الخليط إلى الوعاء
- 3 يقطر بعض السمن حول سطح المحلى
- 4 حينما تحمر أطراف المحلى يقلب ويترك ما يقارب الدقيقة أو إلى أن يحمر قليلا
- 5 يرش بعض السكر فور أن يزال من المقلاة
- 6 تعاد العملية لما يتبقى من الخليط