

# BALALEET RECIPE

## INGREDIENTS

### FOR THE VERMICELLI

- 1 Bag (500g)** Vermicelli
- ¼ Cup** Melted Butter
- ¾ Cup** Sugar
- 1 ½ Tsp** Ground cardamom
- ½ Tsp** Crushed saffron threads
- 2 Tbsp** Rose water
- 4 Cups** Hot water

### FOR THE OMELET

- 2** Eggs
- ¼ Tsp** Ground cardamom
- ¼ Tsp** Crushed saffron
- ¼ Tsp** Salt
- ¼ Tsp** Freshly ground black pepper
- 1 Tbsp** Butter (for frying)



## METHOD

### VERMICELLI

- 1** Soak the saffron threads in rose water and set aside
- 2** Toast half of the vermicelli in a pan on medium heat until golden brown
- 3** Add the rest of the vermicelli and hot water
- 4** Boil until slightly cooked (around 3 minutes)
- 5** Strain the vermicelli and bring back to the pan on low heat
- 6** Add the sugar, cardamom, saffron, rose water infusion and mix
- 7** Cover the pan to allow the vermicelli to steam until all the moisture is absorbed
- 8** Remove from pan and serve

with the omelet (method below) on top

### OMELET

- 1** Whisk all ingredients together
- 2** Melt the butter in a pan on low to medium heat
- 3** Pour the egg mixture in the pan and cook on both sides

# وصفة البلايط

## المقادير

### مقادير الشعيرية

شعيرية	كيس (500غ)
زبدة مذابة	1/4 كوب
سكر	3/4 كوب
هيل مطحون	1 1/2 ملعقة صغيرة
زعفران	1/2 ملعقة صغيرة
ماء ورد	2 ملعقة طعام
ماء ساخن	4 أكواب

### مقادير البيض

بيضتان	
هيل مطحون	1/4 ملعقة صغيرة
زعفران	1/4 ملعقة صغيرة
ملح	1/4 ملعقة صغيرة
فلفل أسود مطحون	1/4 ملعقة صغيرة
زبدة (للقلي)	ملعقة كبيرة



## طريقة التحضير

### الشعيرية

- 1 يضاف الزعفران إلى ماء الورد ويترك جانباً
- 2 توضع نصف كمية الشعيرية في مقلاة كبيرة على نار متوسطة ويستمر في التحريك إلى أن تكتسب لوناً ذهبياً
- 3 تضاف باقي كمية الشعيرية والماء الساخن

### طريقة عمل البيض

- 1 تخلط جميع المقادير مع بعضها جيداً
- 2 تذوب الزبدة في مقلاة على نار هادئة إلى متوسطة
- 3 يضاف خليط البيض إلى المقلاة ويطبخ من الجهتين
- 4 تترك الشعيرية لتغلي لمدة 3 دقائق ثم تصفى من الماء
- 5 ترجع الشعيرية إلى المقلاة ثم يضاف السكر، ماء الورد مع الزعفران، الهيل، الزبدة المذابة ويخلط بحذر
- 6 تغطي المقلاة لمدة 15 دقيقة، أو إلى أن يتبخر الماء من الشعيرية