

JEMENI ZSIDÓ ÉTELRECEPTEK 01

Yifat Abramovich- tól

(Héberből fordította: Temesvári Szilvia)

DZSACHNUN (12 db-hoz)

1 kg liszt
3 evőkanál cukor
1 evőkanál só
½ zacskó sütőpor
3 pohár langyos víz
400 g lágy margarin vagy 2 pohár olaj
néhány szelet kenyér
speciális dzsachnun fazék

- összekeverni minden hozzávalót a margarinon kívül, amíg egységes tésztává nem áll össze
- letakarni a tésztát nedves konyharuhával vagy műanyag zacskóval, és ½ órát pihentetni
- átgyúrni kicsit a tésztát, majd újabb ½ órát pihentetni
- harmadszorra is átgyúrni kicsit a tésztát, és ½ órát pihentetni
- a tésztából 12 egyforma nagyságú gömböt formázni és bekenni olajjal
- letakarni gömböket konyharuhával, és újabb ½ órát pihentetni
- beolajozni a munkaterületet és egyenként kinyújtani a gömböket nagyon vékonyra, kb. 1mm vastagságúra, közben a tésztát is alaposan beolajozni
- összehajtani a kinyújtott tésztát olyan módon, hogy mindkét oldalról behajtjuk középre, hogy harmad olyan széles tészta sávot kapjunk, közben pedig olajjal megkenni
- a tésztacsíkot felcsavarni, mint a palacsintát
- beolajozni a tekercseket, letakarni és ½ órát pihentetni
- újra kinyújtani, hajtogatni, olajozni és feltekerni a tésztát
- 100 fokra előmelegíteni a sütőt
- a dzsachnun edény alját kibélelni kenyérral, azt pedig betakarni beolajozott sütőpapírral
- elhelyezni a tekercseket az edényben emeletenként úgy, hogy a tekercsek minden szinten egy irányba nézzenek
- befedni a tekercseket sütőpapírral, és a tetejükre (nyers) tojásokat tenni
- rárakni a fedőt az edényre és egész éjszakára berakni a sütőbe
- másnap kivenni az edényből, különválasztani a tekercseket, és reszelt paradicsommal, szchuggal (jemeni „erős pista”) tálalni