

JEMENI ZSIDÓ ÉTELRECEPTEK 02

Yifat Abramovich- tól

(Héberből fordította: Temesvári Szilvia)

MELAUVA / LACHVA

2 evőkanál búzadara

½ pohár langyos víz

1 kg liszt

1 kanál só

1 teáskanál cukor

1 evőkanál száraz élesztő

7-8 pohár víz

A meláuvá sütését mindig **hideg** serpenyőben kell elkezdni!

- a darát egy éjszakára állni hagyni a langyos vízben szoba hőmérsékleten
- másnap összekeverni az összes hozzávalót , beleértve a darát is, amíg sűrű tésztát nem kapunk (kb. mint az amerikai palacsintáé)
- egy-két órát pihentetni kell, amíg meg nem jelennek a tetején apró buborékok
- laza mozdulatokkal összekeverni
- hideg serpenyőbe önteni, kb. 2 mm vastagságúra
- közepes lángon elkezdni sütni, amíg meg nem jelennek a felszínén buborékok, és addig sütni ezt az oldalt, míg ki nem pukkadnak a buborékok
- ezután megfordítani, és a másik oldalt kb. ½ percig sütni