



לֶחֶם בְּעֶגְיִין בצק עם בשר טחון מועשר ברוטב הנקרא "עואא" (תרכיז תמרינד)



המצרכים:

לבצק:

4 כוסות קמח

מלח

2 ¼ כפיות שמרים יבשים

מים

2 כפות שמן

למלית:

1 ק"ג בשר טחון

3-4 בצלים קצוצים וסחוטים

200 גרם רסק עגבניות

מלח

מיץ של 2 לימונים

פלפל אנגלי טחון (בהרט)

2 כוסות עוא (תרכיז תמרינד)

שמן

צנוברים לקישוט

הוראות הכנה

1. המלית: מערבבים בקערה את הבצל, הבשר טחון, מיץ הלימון, ה"עואא", רסק עגבניות, מלח והבהרט, ומערבבים היטב.

2. הבצק: מניחים בקערה קמח, שמרים שעורבבו ב- ¼ כוס מים חמים, שמן ומלח. מערבבים ולשים לבצק. מכסים ומניחים כשעה במקום חמים.

3. צרים מהבצק כדורים בגודל אגוז, ומסדרים על משטח מקומח. מרדדים את הכדורים לעלים דקים.

4. משמנים מעט תבנית אפייהו מניחים בתוכה את העלים. בתוך כל עלה מניחים 2 כפות מהמלית.

אופים עד להזהבה. כאשר הבצק מקבל צבע זהוב בהיר בקצוות מוציאים מהתנור ומניחים בסיר סגור כדי לשמור על החום. מקשטים בצנוברים.