

CHEBAB RECIPE

INGREDIENTS

2 Cups	All purpose flour
2	Eggs
¼ Cup	Vegetable oil
2 Tbsp	Powdered Milk
2 Tbsp	Sugar
1 Tbsp	Dried yeast
1 Tsp	Baking powder
½ Tsp	Ground Cardamom
½ Tsp	Crushed saffron
	threads soaked in
	2 Tbsp hot water
2 ½ Cups	Warm water
¼ Tsp	Salt

Melted butter/ Clarified Emirati butter (for cooking and topping)



METHOD

- Whisk flour, yeast, salt, powdered milk, sugar and cardamom together in a large bowl.
- Make a well in the center of the dry mix. Add eggs, saffron infusion, vegetable oil and half the quantity of warm water.
- Whisk all ingredients together, slowly adding the rest of the water until well-combined.
- Cover and set aside for 30 minutes.
- Heat a thick base pan/griddle to medium heat and brush with melted butter.
- Pour a 1/3rd cup of batter in the pan. Once the surface bubbles up and lifts around the edges, flip until lightly browned.
- Flip, brush with melted butter, flip again. Continue cooking until golden brown.
- Repeat steps 6 and 7 until you get your desired number of chebab.
- Best served with honey or your preferred syrup.

وصفة الجباب

المقادير

كوب طحين متعدد الإستعمالات.	2
ملعقة كبيرة حليب بودرة.	2
ملعقة كبيرة سكر.	1
كوب زيت نباتي.	1/4
ملعقة كبيرة خميرة فورية.	1
ملعقة صغيرة بيكنج باودر.	1
ملعقة صغيرة هيل مطحون.	1/2
ملعقة صغيرة زعفران منقوع	1/2
في ٢ ملعقة طعام كبيرة ماء ساخن.	
كأس و نصف ماء دافئ.	
ملعقة طعام صغيرة ملح.	1/4
زبدة أو سمن إماراتي لدهن المقلاة.	

طريقة التحضير

- 1 تخلط كل المقادير الناشفة مع بعض في وعاء كبير.
- 2 يضاف إليها البيض والزيت ومنقوع الزعفران وكوب من الماء الدافئ ويخلط جيداً.
- 3 يضاف باقي الماء تدريجياً مع مراعات الخلط المستمر إلى أن يتجانس الخليط.
- 4 يترك الخليط ليتخمر مدة نصف ساعة.
- 5 تسخن المقلاة على نار متوسطة الحرارة، ثم تدهن بزبدة ذائبة.
- 6 يوضع مقدار 1/3 كوب من "خليط الجباب" على المقلاة.
- 7 بعد ظهور الفقاعات على "الجباب" يُقلب على الجهة الأخرى إلى أن يحمر قليلاً، ثم يقلب ويدهن بالزبدة.
- 8 يُقلب مرة أخرى ليأخذ اللون الذهبي الغامق، ثم يوضع على الصحن.
- 9 تقدم مع العسل أو الشيرة أو السمن أو الدبس حسب الرغبة.