

طريقة عمل اللحوح بالسكر

Posted on 2017, 6 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

(بواسطة: المحيط (نوال الوصايي

مقادير اللوح بالسكر

- بيضتين .
- ثلاث كاسات ماء .
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر .
- ملعقة صغيرة خميرة .
- رشة ملح .
- ملعقتين أكل زيت .
- ملعقتين أكل سكر .
- ثلاث ملاعق أكل حليب بودرة .
- ثلاث كاسات ونص دقيق .
- لتزين الوجه (سكر مطحون .هيل مطحون .سمن فارم أوزبدة .

طريقة عمل اللوح بالسكر

- نخلط جميع المقادير مع بعض في خلاط العصير مدة 5 دقائق ويكون خليط اللوح شبة سايل .
- يترك مدة عشرة دقائق وثم نضع الصاج على النار ويمسح الصاج بمنديل به قليل من الزيت .
- ثم نأخذ بمقدار معين بملعقة الطبخ ونمسح بظهر الملعقة بشكل دائري على الصاج الى ان تصبح خفيفة .
- عند اكتسابها اللون الأصفر من تحت تقلب على الوجه الأخر ويرش عليها من الزبدة والسكر والهيل المطحون ونكمل باقي اللوح مثل اول واحدة الى ان يخلص المقدار ويقدم بالهناء والشفاء ويقدم بجانبه القهوة اليمنية حسب الرغبة