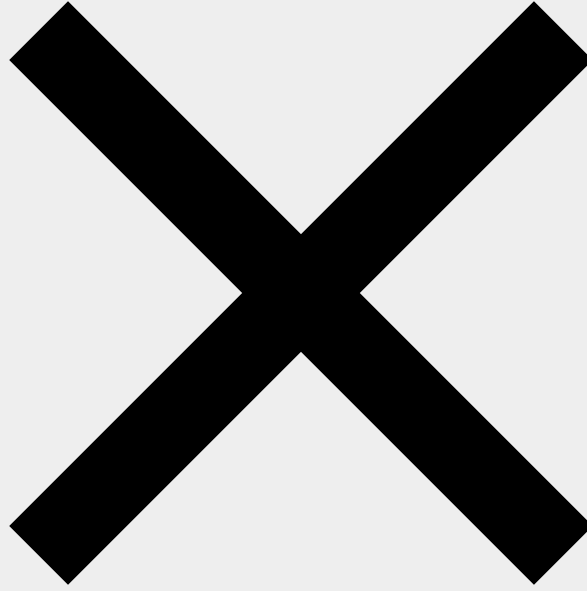


## طريقة عمل خبز موفو

Posted on 2019 ,30 مايو



**Category:** [معجنات ومخبوزات](#)

: بواسطة

الموفو واحدا من اشهر الأكلات في جنوب الصومال وهو نوع من أنواع المخبوزات في المطبخ الصومالي، إليك طريقة عمل خبز موفو ومكوناته.

## مكونات الموفو

- كوب طحين ذاتي التخمير 3
- كوب طحين رقم 1 1/2
- نصف كوب طحين ذرة
- ملعقة كبيرة خميرة فورية
- ملعقة كبيرة ثوم مفروم
- ماء دافئ للعجن

## طريقة الموفو

1. نخلط المواد الجافة معاً، ونعجن بالماء حتى نحصل على عجين متماسك.
2. نحض مقلاة صغيرة ونضعها على نار متوسطة، ثم نأخذ نصف الخليط ونسكبه في المقلاة، وعند ظهور فتحات على الوجه، نضيف نصف ملعقة صغيرة زيت نقلبها على الوجه الآخر ونغطي القدر حتى يحمر.
3. نضعه على ورق ماص للزيت، ويقدم.