C A R A W A Y

Ingredients
1 kilo of rice powder
1 kilo of caraway powder
10 liters of natural water

Directions
لتحضير الكراوية : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه الكراوية ، رز مطحون (أهم نقطة يكونوا ناعمين كثير او فيكم تجيبوا منخلة وتنخلوهم)، ثم نحرك المكونات مع بعضها، ومن ثم نضع الماء (فيجة) ونحرك المكونات، ثم نرفع الوعاء على النار ونأتي بالخفافة ونحرك الخليط حتى تماسك المكونات مع بعضها (بعد ما حطيتوا الطنجرة على النار بتضلوا تحركوا ليش ؟ لان فيها رز وهاد الرز بربص بسفل الطنجرة) وعندما يصبح الخليط ساخناً نقوم بإضافة السكر مع التحريك المستمر للخليط (بتنزلوا السكر شوي شوي وانتوا وعم تحركوا ، وانتبهوا ما غلي الخليط بس سخن)، ثم نترك الخليط على النار حتى ذوبان السكر وتماسك المكونات مع بعضها جيداً، وبعدها نرفع الوعاء عن النار ونسكب الخليط في زبادي التقديم ويُزيَّن الوجه في جوز الهند ، زبيب ، جوز ، فستق حلبي ، لوز ، كاجو وبعدها تصبح الكراوية جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!