

# THE ORIGINAL SAHLAB

## Ingredients

1 tablespoon of sahlab

2 tablespoons of rice flour (or ground rice)

3 tablespoons of sugar ( or as desired)

3 pieces of mastic

Half a liter of milk

A little of rose water

A pinch of cinnamon powder (for the top)

## Directions

لتحضير خليط السحلب : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه سحلب ، طحين الرز ، سكر ، مستكة ( فيكم تضيفوا نكهة مستكة وفيكم تضيفوا نكهة ماء الزهر هاد الموضوع حسب الرغبة ، المستكة شو يتفيد بسحلب؟ بتعطيني مطلة وتعطيني نكهة ، بتأخذوا شوية من المستكة وتذوقوهم مع شوية سكر وتخطوهم فوق الخليط)، ثم نخلط المكونات جميعها ((السحلب أصولو سحلب خام وسكر ومنكه وقرقة آخر شي )،(هي المكونات هي خليط السحلب ؛ بتخطوا على جنب وايمت مايدكم بتستخدموا منه)).  
لتحضير السحلب : نأخذ ملعقة كبيرة من الخليط السابق ونضعها في وعاء و نضع عليها الحليب ونخلط المكونات على البارد ( ليش على البارد؟ لان السحلب بيعمل تكتل ) ، ومن ثم نرفع الوعاء على النار ونتركه حتى الغليان مع التحريك المستمر للمكونات ( بتصلوا تحركوا على النار ليغلي ) ، وبعد غليان السحلب ننزل الوعاء عن النار و نضع نقطة من ماء الزهر ( ماء الزهر بعد ما ترفعوا الوعاء عن النار )، ثم نسكب السحلب بوعاء التقديم ونضع عليه رشّة قرقة بوردة وبعدها يصح السحلب جاهزاً.

## C H E F O M A R

Bon Apetit!