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 بتفيد بسحلب؟ بتعطيني مطة وبتعطي نكهة ، بتاخذوا شوية من المستكة وبتدقوهم مع شوية سكر وبتحطوهم فوق الخليط)، ثم نخلط المكونات جميعها ((السحلب أصولو سحلب خام وسكر ومنكه وقرفة اخر شي)،(هي المكونات هي خليط السحلب ؛ بتحطوا على جنب وايمت مابدكم 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 (بتضلوا 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 رشة قرفة بوردة وبعدها يصبح السحلب جاهزاً.

CHEF OMAR

Bon Apetit!