

صفوف بد بس

المقادير:

- كوبان دقيق
- كوبان سمين ناعم
- 4 ملاعق حليب مجفف
- كوب زيت نباتي
- 3 ملاعق بيكربونات الصوديوم
- كوب ورّبع دبس
- كوبان ماء
- نصف كوب سمسّم

طريقة التحضير:

1. يخلط في وعاء الدقيق مع الحليب ثمّ يسكب الزيت.
2. يفرّك المزيج باليدين حتى تشرب المكوّنات الجافة الزيت.
3. يضاف بيكربونات الصوديوم، الدبس والماء ويعجن الخليط حتى تتجانس المكونات.
4. يحمّى الفرن.
5. تمدّ العجينة في صينية الفرن وتترك لترتاح لـ15 دقيقة.
6. يرشّ السمسّم على وجه الصينية ثمّ تخبز حتى تنضج.
7. تخرج من الفرن وتترك لتبرد ثمّ تقطّع على شكل معينات.