

صفوف بد بس

المقادير:

- كوبان دقيق
- كوبان سمين ناعم
- 4 ملاعق حليب مجفف
- كوب زيت نباتي
- 3 ملاعق بيكرونات الصوديوم
- كوب وربع دبس
- كوبان ماء
- نصف كوب سمس

طريقة التحضير:

1. يخلط في وعاء الدقيق مع الحليب ثم يسكب الزيت.
2. يفرك المزيج باليدين حتى تشرب المكونات الجافة الزيت.
3. يضاف بيكرونات الصوديوم، الدبس والماء ويعجن الخليط حتى تتجانس المكونات.
4. يحمى الفرن.
5. تمد العجينة في صينية الفرن وتترك لترتاح لـ15 دقيقة.
6. يرش السمس على وجه الصينية ثم تخبز حتى تنضج.
7. تخرج من الفرن وتترك لتبرد ثم تقطع على شكل معينات.