

"مجلتي" تقدم لك طريقة تحضير خبز النان الهندي للسحور

## المقادير:

(6 اشخاص)

- 34 كوب طحين
- ملعقة صغيرة ملح
- نصف ملعقة صغيرة خميرة فورية
- كوب وربع حليب فاتر
- ربع كوب روب
- ملعقة صغيرة سكر
- ¼ ملعقة صغيرة هيل مطحون
- ¼ ملعقة صغيرة كركم
- 4 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة

## طريقة التحضير:

اخلطي الروب مع الحليب الفاتر ثم اضيفي الهيل والكركم والسكر والخميرة مع كوبين ونصف من الطحين.

اضيفي الملح وقلبي واتركي الخليط لمدة ربع ساعة.

اضيفي باقي الطحين بالتدريج حتى تتكون عجينة لا تلتصق باليد.

اعجني لمدة 5 دقائق ثم غطي العجينة واتركيها ترتاح لساعتين.

بعد مرور الوقت قسمي العجينة الى 12 كرة متساوية الحجم. ثم اتركها ترتاح 30 دقيقة.

ضعي مقلاة على الرف الأسفل من فرن ساخن حتى تسخن جيداً وابدئي في فرد كرات العجين الى أقراص متوسطة السمك.

اخبزي ارغفة الخبز في المقلاة حتى تنتفخ وتظهر الفقاعات على الوجه.

كرري مع باقي الكمية ثم ادھني وجه الخبز وهو ساخن بالزبدة المذابة.