

طريقة عمل المسمن المغربي المورق في المقلاة

المكونات

٣ اكواب من الدقيق الأبيض الفاخر

٢ كوب من دقيق السميد

كوب حليب سائل كامل الدسم

رشة ملح

لدهن طبقات العجين

كوب سمن مذاب

ملعقة كبيرة بكينج بودر

طريقة التحضير

نحضر وعاء كبير ويتم فيه نخل الدقيق والملح وكوبان السميد للتخلص من التكتلات والشوائب

بعد ذلك نحضر العجان الكهربائي ونضع خليط الدقيق والسميد ونقوم بتشغيل العجان علي سرعة بطيئة حتي تمتزج المكونات مع بعضها البعض

يضاف الحليب بالتدريج ونبدأ بالعجن علي سرعة متوسطة حوالي مدة ٥ دقائق حتي تتكون لدينا عجينة طرية وناعمة وغير لصقة

نضع العجين في وعاء مدهون بقليل من الزيت ثم نقوم بتغطية الوعاء بكيس من البلاستيك ويترك لمدة نصف ساعة حتي يرتاح

وبعد ما ترتاح العجينة تقطع الي كرات متساوية الحجم ونضع بعض الزيت عليها لمنع العجين من الالتصاق ثم نضعها علي صينية مدهونة بالزيت للحفاظ علي كرات العجين ونغطيها بكيس بلاستيك حتي لا تجف وتترك لترتاح قليل حتي يسهل فردها

نحضر وعاء صغير ونضع السمينة المذابة ونضع عليها البيكنج بودر ونخلطهم جيدا

ثم نقوم بفرد العجينة علي سطح صلب نظيف مدهون بالسمينة بواسطة النشابة الخشبية وتفرد من جميع الجهات حتي تصبح رقيقة جدا ثم نضع عليها قليل من خليط السمن المذاب ونقوم بتوزيعها بواسطة الفرشاة ونقوم بثني الطرفين الي الداخل

ثم نضع قليل من خليط السمن مرة اخري ونقوم بثني الطرفين المتبقين حتي تصبح علي شكل مربع

تكرر نفس الخطوات حتي الانتهاء من كمية كرات العجين

نحضر مقلاة غير لاصقة ومن الافضل أن تكون من نوع تيفال ونضعها علي نار متوسطة ونضع بها ملعقة كبيرة من السمينة ونتركها حتي تسخن تماما

نقوم بوضع مربعات العجين ونضع عليها ملعقة من السمينة علي الوجه ونتركها لمدة دقيقتين حتي يصبح لونه ذهبي من الاسفل

ثم نقوم بقلبة علي الجانب الاخر ويترك لمدة دقيقتين حتي ينضج ويكتسب اللون الذهبي من الجانبين ثم يرفع من المقلاة تكرر نفس خطوات التسوية مع باقي مربعات العجين حتي تنضج

نحضر طبق كبير ونرص عليه الخبز ويرش بالسكر البودرة ويقدم ساخنا بجانب العسل او المربي او الجبن ويقدم بألف هنا وشفاء .

