

Sellou

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

10 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 2/10

Sellou, kavrulmuş unun badem, susam ve baharatla harmanlandığı Fas'ta özellikle kutlama dönemlerinde hazırlanarak gelen bir kış tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Badem
- 0.5 su bardağı Susam
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.8 su bardağı Pudra şekeri

Yapılış

1. Unu geniş tavada kısık ateşte rengi hafif dönene kadar sürekli karıştırarak kavurun.
2. Badem ve susamı ayrı tavada kokular belirginleşinceye kadar kavurun.
3. Kavrulmuş badem ve susamı soğutup iri un gibi olacak şekilde çekin.
4. Un, çekilmiş karışım, tarçın ve pudra şekerini büyük kapta iyice harmanlayın.
5. Sellouyu servis tabağına bastırarak dilimleyerek ya da kaşıkla sunun.

PÜF NOKTASI

Unu açık kahverengi olana dek kavurmak hamur tadını rakırmada karışımın belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük porsiyonlarda çay yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Susam