

# C A R A W A Y

## Ingredients

1 kilo of rice powder

1 kilo of caraway powder

10 liters of natural water

## Directions

لتحضير الكراوية : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه الكراوية ، رز مطحون ( أهم نقطة يكونوا ناعمين كثير او فيكم تجيوا منخله وتنخلوهم )، ثم نحرك المكونات مع بعضها، ومن ثم نضع الماء (فيجة) ونحرك المكونات، ثم نرفع الوعاء على النار ونأتي بالخفافة ونحرك الخليط حتى تماسك المكونات مع بعضها ( بعد ما حطيتوا الطنجرة على النار بتصلوا تحركوا ليش ؟ لان فيها رز وهاد الرز بربص بسفل الطنجرة ) وعندما يصبح الخليط ساخناً نقوم بإضافة السكر مع التحريك المستمر للخليط ( بتنزلوا السكر شوي وشوي وانتوا وعم تحركوا ، وانتبهوا ما علي الخليط بس سخن )، ثم نترك الخليط على النار حتى ذوبان السكر وتماسك المكونات مع بعضها جيداً، وبعدها نرفع الوعاء عن النار ونسكب الخليط في زبدي التقديم ويرين الوجه في جوز الهند ، زبيب ، جوز ، فستق حليبي ، لوز ، كاجو وبعدها تصح الكراوية جاهزة.

## C H E F O M A R

Bon Apetit!