

לחם דבו - הלחם של העדה האתיופית



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כף מלח
- כפות סוכר לבן
- לפי הטעם קצח
- כוסות מים

הכנה

1. מניחים את החומרים בקערה, מערבבים מעט ולשים עד לקבלת בצק אחיד.
2. מכסים ומניחים לתפיחה במשך שעה.
3. מסמנים על גבי נייר אפייה את קוטר הסיר וחותכים שני עיגולים.
4. מניחים בתחתית הסיר נייר אפייה רטוב, מניחים על גבי הנייר את הבצק ומכסים עם נייר אפייה רטוב ומכסה.
5. מבשלים על אש נמוכה למשך כשעה וחצי.

110 דקות

8 servings 8