

## طريقة عمل مصابيب الحجاز بالصور



### المراصيع (المصَابِيب)

المقادير لعمل مصابيب الحجاز :

- 2 كوب دقيق بر
- 2 كوين و نصف ماء
- 2 بيضتين
- 0.5 كوب حليب بودرة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- زبدة سايحة مع عسل للتغميس

الطريقة لعمل مصابيب الحجاز :

نضع جميع المقادير في الخلاط  
الدقيق و الماء مع البيض و الخميرة و الحليب



نخلط المقادير إلى أن يصبح مزيجاً أثقل من مزيج الكيك

ثم نترك المزيج يتخمر مدة 30 دقيقة



نسخن الصاج ثم ندهنه بالزيت  
و نتركه على نار هادئة



نسكب المزيج على شكل دوائر



نترك الوجه يتحمر مدة 30 ثانية تقريباً

ثم نقلبها على الوجه الآخر



نجمع المرصيع او المصابيب في صحن قبل التقديم



و يسكب فوقها الزبدة مع العسل



صحة و عافية