

# 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 hazırlanan yoğun bir kaşık tatlıdır.

## 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
- 3 yemek kaşığı Bal

## Yapılış

1. Unu tavada 10 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
2. Bademi 5 dakika ayrı kavurun.
3. Susam 3 dakika kavurun, yanmasını.
4. Kavrulmuş malzemeyi baharat ve balla karıştırın.
5. Sellouyu küçük porsiyonlara sığır servis edin.
6. Üstüne badem serpin.

### PÜF NOKTASI

Unu açılış kahverengi olana dek kavurmak hamur tadını rakırmadık kadar sınırlarınlaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük porsiyonlarda çay yanında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Susam