

# مقادير الشاي بالحليب

## Milk Tea Recipe

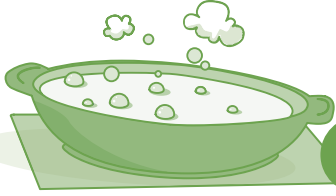
### Ingredients | المقادير

1 أو 2 حفنة من الشاي الأسود  
5 لترات من الماء  
2 لتر حليب  
250 غرام دقيق  
30 غرام زبدة مصفاة  
رشتان من الملح

1 to 2 handfuls of black tea  
5L of water  
2L of milk  
250g of flour  
30g of clarified butter  
2 pinches of salt

### عمل الشاي

#### Make the tea



1

إِغْلِ الماء.

Bring the water to a boil.

أضف الشاي الأسود إلى الماء، واتركه ينقع للحصول على نكهة جيدة.

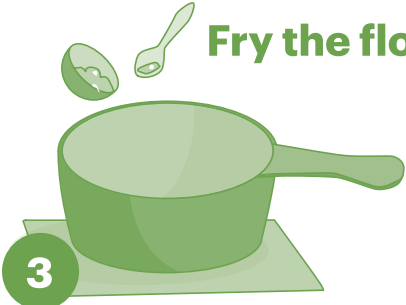
Add the black tea and wait for it to steep.

2



### تحميص الطحين

#### Fry the flour



3

ضع الزبدة المصفاة في قدر ساخن.

Pour the clarified butter into a hot saucepan.

4

أضف الطحين إلى الزبدة.

Add the flour.

5

اخلط المزيج جيدًا حتى يتحول لونه إلى البني الذهبي.

Stir constantly until the mixture turns golden-brown.

### خلط الشاي مع الطحين

#### Mix the tea and the flour



6

صفي الشاي المنقوع، ثم اسكبه على الدقيق المحمص.

Strain the steeped tea and pour it into the fried flour.



7

أضف الحليب، واترك المزيج يغلي.

Add the milk and bring the mixture to the boil.

أضف الملح، وقلبه جيدًا.

Add two pinches of salt and stir well.

8



أضف بعض من الزبدة المصفاة، أو زبدة الكوميس حسب الرغبة.

9

Add some clarified butter or *koumiss* butter to taste.

ملاحظة: إذا تحول مزيج الزبدة والطحين إلى عجينة ولم يتحول لونه إلى البني الذهبي، يعني ذلك أن كمية الزبدة كثيرة.

**Tip:** If the butter and flour mixture turns into a dough and doesn't turn golden-brown, it means you added too much butter.