



RECETA CHEBAKIA  
CHEBAKIA RECIPE  
RECETTE CHEBAKIA  
CHEBAKIA-REZEPT  
RECEITA DE CHEBAKIA



**(E) RECETA CHEBAKIA**

INGREDIENTES

1 sobre de levadura polvo, 1kg harina, 100g almendras tostadas molidas, 100g sésamo tostado molido, 1 cucharadita de canela en polvo, 2 cucharadas de anís en grano molido, 50ml vinagre, 120g mantequilla, 100ml aceite de girasol, 240ml agua, Hebras de azafrán, 1/2 cucharadita de sal, Aceite de girasol (para freír), Miel (para bañar), Semillas de sésamo enteras (para decorar).

ELABORACIÓN

- Templar el agua y diluir en ella las hebras de azafrán majadas.
- Añadir la mantequilla el aceite y el vinagre al agua.
- Añadir los ingredientes molidos (canela, almendras, sésamo, anís y sal) y mezclarlo bien.
- En otro recipiente mezclar la levadura en polvo con la harina, y añadir a la mezcla principal, integrándola poco a poco.
- Amasar despacio, y cuando la masa sea uniforme y compacta, dividir en trozos y dejar reposar 15 minutos en la nevera.
- Estirar la masa dejando un grosor fino, y presionar con el cortador para formar los rectángulos.
- Dar forma de flor a las piezas entrelazando las tiras (tres tiras por arriba, dos tiras por abajo y voltear) y freír en aceite de girasol calentado a fuego suave.
- Bañar en miel templada hasta impregnar por completo y escurrir. Espolvorear con semillas de sésamo y dejar secar.

**(UK) CHEBAKIA RECIPE**

INGREDIENTS

1/2 teaspoon baker's yeast, 1 kg flour, 100 g toasted ground almonds, 100 g toasted ground sesame, 1 teaspoon powdered cinnamon, 2 tablespoons ground anise seeds, 50 ml vinegar, 120 g butter, 100 ml sunflower oil, 240 ml water, Saffron threads, 1/2 teaspoon salt, Sunflower oil (for frying), Honey (for coating), Whole sesame seeds (for decorating).

ELABORATION

- Dissolve the crushed saffron in tepid water.
- Add the butter, oil and vinegar to the water.
- Add the ground ingredients (cinnamon, almonds, sesame, anise and salt) and mix well.
- Mix the yeast powder with the flour in another container and add the main mixture, combine gradually.
- Knead slowly. When the batter is uniform and compact divide it into pieces and let it sit for 15 minutes in the refrigerator.
- Roll out the batter into a thin layer and press the cutter down to make rectangles.
- Give the pieces a flower shape by braiding the strips (three strips above, two below and flip). Fry in sunflower oil heated at a low flame.
- Coat in warm honey until completely soaked and set aside to strain. Sprinkle some sesame seeds on top and let dry.

## F RECETTE CHEBAKIA

### INGRÉDIENTS

1/2 cuillère à café de levure de boulanger, 1 kg de farine, 100 g d'amandes grillées moulues, 100 g de sésame grillé moulu, 1 cuillère à café de cannelle en poudre, 2 cuillères à soupe d'anis en grain moulu, 50 ml de vinaigre, 120 g de beurre, 100 ml d'huile de tournesol, 240 ml d'eau, Brins de safran, 1/2 cuillère à café de sel, Huile de tournesol (pour la friture), Miel (pour le trempage), Graines de sésame entières (pour la garniture).

### ÉLABORATION

- Diluez le safran écrasé dans l'eau tiède.
- Ajoutez le beurre, l'huile et le vinaigre à l'eau.
- Ajoutez les ingrédients moulus (cannelle, amandes, sésame, anis et sel) et mélangez bien.
- Dans un autre bol, mélangez la levure chimique avec la farine et ajoutez-la au mélange principal, en l'incorporant petit à petit.
- Pétrissez lentement, et lorsque la pâte est uniforme et compacte, divisez-la en morceaux et laissez-la reposer pendant 15 minutes au réfrigérateur.
- Étirez la pâte en une fine épaisseur, et pressez-la avec l'emporte-pièce pour former des rectangles.
- Donnez aux morceaux la forme d'une fleur en entrelaçant les bandes (trois bandes en haut, deux bandes en bas et retournez-les) et faites-les frire dans de l'huile de tournesol chauffée à feu doux.
- Plongez-les dans le miel tiède jusqu'à ce qu'ils soient complètement trempés et égouttez-les. Saupoudrer de graines de sésame et laisser sécher.

## D CHEBAKIA-REZEPT

### ZUTATEN

1/2 Teelöffel Backhefe, 1 kg Mehl, 100 g geröstete und gemahlene Mandeln, 100 g gerösteter und gemahlener Sesam, 1 Teelöffel Zimtpulver, 2 Teelöffel gemahlene Aniskörner, 50 ml Essig, 120 g Butter, 100 ml Sonnenblumenöl, 240 ml Wasser, Safranfäden, 1/2 Teelöffel Salz, Sonnenblumenöl (zum Braten), Honig (zum Überziehen), Ganze Sesamkörner (als Dekoration).

### ZUBEREITUNG

- Zermahlene Safran im lauwarmen Wasser auflösen.
- Butter, Öl und Essig dazu geben.
- Gemahlene Zutaten dazu geben (Zimt, Mandeln, Sesam, Anis und Salz) und gut vermischen.
- Hefepulver zusammen mit dem Mehl in eine andere Schüssel geben und nach und nach einrühren.
- So lange kneten bis der Teig geschmeidig und fest ist, in Stücke schneiden und 15 Minuten im Kühlschrank gehen lassen.
- Teig dünn ausrollen. Mit dem Schneider in Rechtecke zerteilen.
- Stücke durch Flechten der Streifen zu Blüten formen (drei Streifen oben, zwei Streifen unten und umdrehen). In Sonnenblumenöl bei schwacher Hitze braten.
- Reichlich mit warmem Honig überziehen und abtropfen lassen. Sesamkörner darüber streuen und trocknen lassen.

## P RECEITA DE CHEBAKIA

### INGREDIENTES

1/2 colher de levedura de padeiro, 1 kg de farinha, 100 g de amêndoas tostadas moídas, 100 g de sésamo tostado moído, 1 colher pequena de canela em pó, 2 colheres de anis em grão moído, 50 ml de vinagre, 120 g de manteiga, 100 ml de óleo girassol, 240 ml de água, Açafraão em rama, 1/2 colher pequena de sal, Óleo de girassol (para fritar), Mel (para banhar), Sementes de sésamo inteiras (para decorar).

### PREPARAÇÃO

- Diluir na água morna o açafraão triturado.
- Adicionar a manteiga, o óleo e o vinagre à água.
- Acrescentar os ingredientes moídos (canela, amêndoas, sésamo, anis e sal) e misturar bem.
- Noutro recipiente, misturar a levedura em pó com a farinha, e acrescentar à mistura principal, integrando-a pouco a pouco.
- Amassar lentamente. Quando a massa for uniforme e compacta, dividir em pedaços e deixar repousar 15 minutos no frigorífico.
- Estirar a massa até obter uma capa fina, e pressionar com o cortador para formar os retângulos.
- Dar forma de flor às peças entrelaçando as fitas (três fitas por cima, duas por baixo e voltar) e fritar em óleo de girassol aquecido em fogo suave.
- Banhar no mel morno até impregnar por completo, e deixar escorrer. Polvilhar com sementes de sésamo e deixar secar.