

Mapishi ya Chapati za Kusukuma kitaalamu

By SW - Melkisedeck Shine · December 30, 2022

Dondoo za Mapishi na Lishe · Upishi na Maandalizi ya Milo yenye Afya · #Karibu AckySHINE

Mahitaji

Unga wa ngano (plain flour 1/2 of kilo) Siagi (butter vijiko 2 vya chakula) Yai (egg)
1) Chumvi (1/2 ya kijiko cha chai) Hiliki (ground cardamon 1/4 ya kijiko cha chai)
Maji ya uvuguvugu (warm water) Mafuta (vegetable oil)

Matayarisho

Weka unga wa ngano katika bakuli la kukandia, kisha tia chumvi na hiliki na uchanganye kwanza, baada ya hapo tia siagi na uchanganye vizuri na unga mpaka ipotee. Baada ya hapo tia tena yai na uchanganye vizuri. Mchanganyiko ukishachanganyika vizuri sasa unaweza kutia maji ya uvuguvugu kidogo, kidogo huku ukiwa unauchanganya ili kupata donge. Baada ya hapo anza kukanda hilo donge mpaka mabuje yote yapotee na unga uwe mlaini, ambapo itakuchukua kama dakika 15. Baada ya hapo tawanyisha unga katika madonge ya wastani (yasiwe makubwa sana au madogo sana) Ukimaliza hapo, andaa kibao cha kusukumia chapati kwa kukitia unga kidogo ili chapati isinatie kwenye kibao. Sukuma donge moja la chapati mpaka liwe flat na kisha weka kijiko kimoja cha mafuta na usambaze. ukisha maliza ikunje (roll). Fanya hivyo kwa madonge yote yaliyobakia. Baada ya hapo andaa chuma cha kuchomea (fry-pan) katika moto wa wastani. Kisha anza kusukuma chapati (ni vizuri ukaanza na zile ulizozikunja mwanzo ili kuzipa nafasi zile za mwisho ziweze kulainika) ukiwa unasukuma hakikisha zinakuwa flat (na zisiwe nene sana au nyembamba sana) Ukishamaliza hapo tia kwenye chuma cha kuchomea. Acha iive upande mmoja then igeuze upande wa pili. Tia mafuta ama kijiko kimoja kikubwa upande wa chini wa chapati na uanze kuukandamiza kwa juu uku ukiwa unaizungusha. fanya hivyo uku ukiwa unaigeuza kuiangalia kwa chini ili isiungue. ikishakuwa ya brown, geuza upande wa pili na urudie hivyo hivyo mpaka chapati iive. Rudia hii process kwa chapati zote zilizobakia.

Siri ya chapati kuwa laini ni kutia siagi au mafuta ya kutosha kipindi unazikanda na pia kuzikanda mpaka unga uwe laini.