



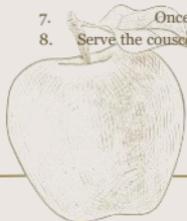
# Couscous

## Ingredients

- 1 kg couscous
- 1 glass of olive oil
- Assorted vegetables (e.g., carrots, zucchini, potatoes)
- 1 liter of water
- 2 tablespoons of black pepper
- 2 tablespoons of ginger
- 2 tablespoons of turmeric
- Salt, to taste
- A pinch of saffron

## Instructions

1. Begin by preparing the couscous. In a large bowl, place the couscous and add water until it's slightly moistened. Season with salt according to your taste preferences.
2. In a separate pot, combine one chopped onion with your choice of meat and two ground tomatoes. Season the mixture with salt, black pepper, ginger, turmeric, and saffron.
3. Place the pot over medium heat and stir the ingredients together until they are well combined.
4. Pour in two glasses of water to the pot to create a flavorful broth.
5. Once the broth is simmering, arrange the assorted vegetables on top of the couscous pot. This allows the vegetables to steam and infuse their flavors into the couscous.
6. Cover the pot tightly and allow the couscous to steam until it's tender and fluffy, absorbing the flavors from the broth and vegetables.
7. Once the couscous is cooked through, fluff it gently with a fork to separate the grains.
8. Serve the couscous hot, topped with the savory mixture of meat, vegetables, and broth. Enjoy your flavorful Moroccan couscous!





# Couscous

## Ingédients :

- 1 kg de couscous
- 1 verre d'huile d'olive
- Légumes assortis (par exemple, carottes, courgettes, pommes de terre)
- 1 litre d'eau
- 2 cuillères à soupe de poivre noir
- 2 cuillères à soupe de gingembre
- 2 cuillères à soupe de curcuma
- Sel, selon votre goût
- Une pincée de safran



## Instructions

1. Commencez par préparer le couscous. Dans un grand bol, placez le couscous et ajoutez de l'eau jusqu'à ce qu'il soit légèrement humidifié. Assaisonnez avec du sel selon vos préférences gustatives.
2. Dans une casserole séparée, mélangez un oignon haché avec votre choix de viande et deux tomates moulues. Assaisonnez le mélange avec du sel, du poivre noir, du gingembre, du curcuma et du safran.
3. Placez la casserole sur feu moyen et mélangez les ingrédients ensemble jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.
4. Versez deux verres d'eau dans la casserole pour créer un bouillon savoureux.
5. Une fois que le bouillon bout, disposez les légumes assortis sur le dessus de la casserole de couscous. Cela permet aux légumes de cuire à la vapeur et d'infuser leurs saveurs dans le couscous.
6. Couvrez la casserole hermétiquement et laissez le couscous cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre et moelleux, absorbant les saveurs du bouillon et des légumes.
7. Une fois que le couscous est cuit, égrenez-le doucement avec une fourchette pour séparer les grains.





# Tfaya or onion caramel

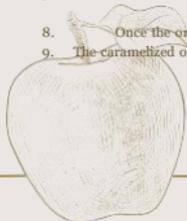
## Ingredients

- 4 onions, thinly sliced
- 2 tablespoons of cinnamon
- 1 glass of dry raisin
- 1 tablespoon of salt
- 3 tablespoons of sugar
- 1 tablespoon of turmeric
- Black pepper, to taste
- A pinch of saffron
- 1/2 glass of water
- Vegetable oil

## Instructions

1. Begin by thinly slicing the onions.
2. In a large skillet or pan, heat a drizzle of vegetable oil over medium heat.
3. Add the sliced onions to the pan with dry raisin, along with cinnamon, salt, turmeric, black pepper, and a pinch of saffron. Stir to combine all the ingredients.
4. Cook the onions over medium heat for about 10 minutes, stirring occasionally, until they start to soften.
5. After 10 minutes, add the sugar to the pan and continue to cook the onions, stirring frequently. The sugar will help caramelize the onions and create a sweet flavor.
6. Keep cooking and stirring the onions until they are deeply caramelized and golden brown. This process may take around 20-30 minutes in total.
7. If the onions start to stick to the pan or become too dry, you can add a splash of water to help deglaze the pan and prevent burning.
8. Once the onions are caramelized to your liking, remove them from the heat and allow them to cool slightly.
9. The caramelized onions can be served as a delicious topping for couscous Tfaya or as a flavorful addition to other dishes.

Enjoy!





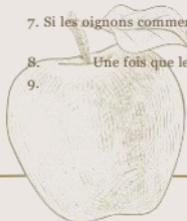
# Tfaya ou onion caramel

## ingrédients

- 4 oignons, coupés en fines tranches
- 2 cuillères à soupe de cannelle
- 1 verre de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- Poivre noir, selon votre goût
- Une pincée de safran
- 1/2 verre d'eau
- Huile végétale

## Instructions

1. Commencez par trancher finement les oignons.
2. Dans une grande poêle ou casserole, faites chauffer un filet d'huile végétale à feu moyen.
3. Ajoutez les oignons tranchés dans la poêle avec les raisins secs, ainsi que la cannelle, le sel, le curcuma, le poivre noir et une pincée de safran. Remuez pour bien mélanger tous les ingrédients.
4. Faites cuire les oignons à feu moyen pendant environ 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir.
5. Après 10 minutes, ajoutez le sucre dans la poêle et continuez à cuire les oignons en remuant fréquemment. Le sucre aidera à caraméliser les oignons et à créer une saveur sucrée.
6. Continuez à cuire et à remuer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient profondément caramélisés et dorés. Ce processus peut prendre environ 20 à 30 minutes au total.
7. Si les oignons commencent à coller à la poêle ou deviennent trop secs, vous pouvez ajouter un peu d'eau pour déglacer la poêle et éviter qu'ils ne brûlent.
8. Une fois que les oignons sont caramélisés à votre goût, retirez-les du feu et laissez-les refroidir légèrement.
- 9.





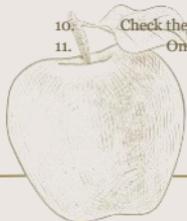
## Tagine Berber

### Ingredients :

- Meat (such as lamb, beef, or chicken)
- 1 onion
- 1 tomato
- Assorted vegetables of your choice
- Salt, ginger, black pepper, turmeric, saffron
- 1 clove of garlic
- 1/2 glass of olive oil
- Fresh cilantro and parsley

### Instructions

1. Begin by preparing your tagine pot. Place the onion at the bottom of the tagine.
2. Sprinkle chopped cilantro and parsley over the onion layer.
3. Arrange the meat on top of the onion and herb mixture in the tagine.
4. Season the meat with salt, ginger, black pepper, turmeric, saffron, and minced garlic.
5. Prepare your vegetables by washing and chopping them into bite-sized pieces.
6. Place the chopped vegetables on top of the meat in the tagine.
7. Slice the tomato into rounds and arrange them on top of the vegetables.
8. Drizzle olive oil over the top of the tagine to ensure moisture and flavor.
9. Cover the tagine with its lid and cook over low heat, allowing the flavors to meld together and the meat and vegetables to cook through. Cooking times may vary depending on the type of meat and vegetables used, but typically it takes about 1 to 2 hours.
10. Check the tagine periodically and add a little water if necessary to prevent it from drying out.
11. Once everything is cooked through and tender, remove the tagine from the heat.





# Tagine Berber

## Ingrédients

- Viande (comme de l'agneau, du bœuf ou du poulet)
- 1 oignon
- 1 tomate
- Légumes assortis de votre choix
- Sel, gingembre, poivre noir, curcuma, safran
- 1 gousse d'ail
- 1/2 verre d'huile d'olive
- Coriandre fraîche et persil

## Instructions

1. Commencez par préparer votre **tajine**. Placez l'oignon au fond du tajine.
2. Saupoudrez de coriandre et de persil hachés sur la couche d'oignon.
3. Disposez la viande sur l'oignon et le mélange d'herbes dans le tajine.
4. Assaisonnez la viande avec du sel, du gingembre, du poivre noir, du curcuma, du safran et de l'ail haché.
5. Préparez vos légumes en les lavant et en les coupant en morceaux de taille moyenne.
6. Placez les légumes hachés sur la viande dans le tajine.
7. Coupez la tomate en rondelles et disposez-les sur les légumes.
8. Arrosez d'huile d'olive sur le dessus du tajine pour assurer l'humidité et la saveur.
9. Couvrir le tajine avec son couvercle et cuire à feu doux, permettant aux saveurs de se mélanger et à la viande et aux légumes de cuire à travers. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du type de viande et de légumes utilisés, mais cela prend généralement environ 1 à 2 heures.
10. Vérifiez le tajine périodiquement et ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour éviter qu'il ne sèche.
11. Une fois que tout est cuit et tendre, retirez le tajine du feu.





# Zaalouk

## Ingredients :

- 2 eggplants
- 2 cloves of garlic
- A pinch of salt
- coriander and parsley
- Cumin
- Paprika
- Black pepper (optional)
- 2 spoons of Olive oil

## Instructions

1. Begin by preheating your oven to 400°F (200°C) or heating a pan on the stovetop over medium heat.
2. Place the whole eggplants in the oven for about 10 minutes or directly on the stovetop for approximately 15 minutes, turning occasionally until they're soft and tender.
3. Once cooked, allow the eggplants to cool slightly, then peel off the skin.
4. Cut the eggplants into small cubes.
5. In a pan, heat a drizzle of olive oil over medium heat. Add minced garlic and sauté until fragrant.
6. Add the eggplant cubes to the pan along with a pinch of salt, cumin, paprika, and black pepper (if using).
7. Cover the pan and let it cook for about 20 minutes, stirring occasionally, until the eggplant is fully cooked and softened





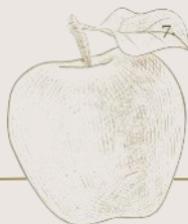
# Zaalouk

## Ingrédients

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- Une pincée de sel
- Cumin
- Paprika
- Poivre noir (facultatif)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Instructions

1. Commencez par préchauffer votre four à 200°C ou chauffer une poêle à feu moyen.
2. Placez les aubergines entières dans le four pendant environ 10 minutes ou directement sur la cuisinière pendant environ 15 minutes, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Une fois cuites, laissez les aubergines refroidir légèrement, puis retirez la peau.
4. Coupez les aubergines en petits cubes.
5. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail émincé et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit parfumé.
6. Ajoutez les cubes d'aubergine dans la poêle avec une pincée de sel, du cumin, du paprika et du poivre noir (si désiré).
7. Couvrez la poêle et laissez cuire environ 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les aubergines soient entièrement cuites et tendres.





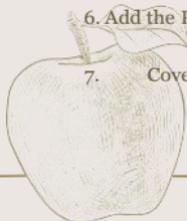
# Tektouka

## Ingredients :

- 2 Green sweet Pepper
- 2 cloves of garlic
- coriander and parsley
- A pinch of salt
- Cumin
- Paprika
- Black pepper (optional)
- 2 Tomatoes
- 2 spoons of Olive oil

## Instructions

1. Begin by preheating your oven to 400°F (200°C) or heating a pan on the stovetop over medium heat.
2. Place the whole Green pepper in the oven for about 10 minutes or directly on the stovetop for approximately 15 minutes, turning occasionally until they're soft and tender.
3. Once cooked, allow the green pepper to cool slightly, then peel off the skin.
4. Cut the green pepper with tomatoes into small cubes.
5. In a pan, heat a drizzle of olive oil over medium heat. Add minced garlic and sauté until fragrant.
6. Add the Pepper with tomatoes cubes to the pan along with a pinch of salt, cumin, paprika, and black pepper (if using).
7. Cover the pan and let it cook for about 20 minutes, stirring occasionally.





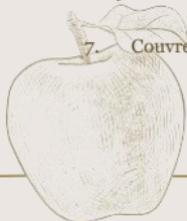
# Tektouka

## Ingrédients :

- 2 poivrons verts doux
- 2 gousses d'ail
- Une pincée de sel
- Cumin
- Paprika
- Poivre noir (facultatif)
- 2 tomates
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Instructions

1. Préchauffez votre four à 200°C ou chauffez une poêle à feu moyen.
2. Placez les poivrons verts **entiers** dans le four pendant environ 10 minutes ou directement sur la cuisinière pendant environ 15 minutes, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Une fois cuits, laissez les poivrons verts refroidir légèrement, puis retirez la peau.
4. Coupez les poivrons verts et les tomates en petits cubes.
5. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail émincé et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit doré.
6. Ajoutez les cubes de poivrons verts et de tomates dans la poêle avec une pincée de sel, de cumin, de paprika et de poivre noir (si désiré).
7. Couvrez la poêle et laissez cuire environ 20 minutes en remuant de temps en temps.





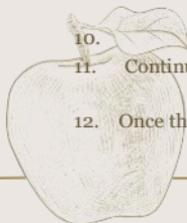
# Vegetables Charmoula

## Ingredients :

Assorted vegetables of your choice  
coriander and parsley  
2 cloves of garlic  
Salt  
Cumin  
Paprika  
1/2 lemon  
1 tablespoon olive oil  
1/2 cup water

## Instructions

1. Begin by preparing the vegetables. Wash and chop them into bite-sized pieces.
2. Peel and finely chop the garlic cloves.
3. In a pan, heat the olive oil over medium heat.
4. Add the chopped garlic to the pan and sauté until fragrant.
5. Once the garlic is aromatic, add the chopped vegetables to the pan.
6. Season the vegetables with salt, cumin, and paprika according to your taste preferences.
7. Squeeze the juice of half a lemon over the vegetables.
8. Pour in the water, then reduce the heat to low.
9. Cover the pan and let the vegetables simmer for 20 minutes, allowing them to cook slowly and absorb the flavors.
10. After 20 minutes, remove the lid and stir the vegetables.
11. Continue cooking uncovered for an additional 10 minutes, allowing any excess liquid to evaporate and the flavors to meld together.
12. Once the vegetables are tender and cooked to your liking, remove the pan from the heat.





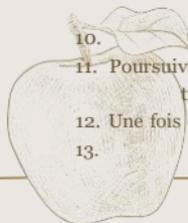
# Legumes Charmoula

## Ingrédients :

- Assortiment de légumes de votre choix
- Persil
- 2 gousses d'ail
- Sel
- Cumin
- Paprika
- 1/2 citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 verre d'eau

## Instructions

1. Commencez par préparer les légumes. Lavez-les et coupez-les en morceaux de taille moyenne.
2. Épluchez et hachez finement les gousses d'ail.
3. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
4. Ajoutez l'ail haché dans la poêle et faites revenir jusqu'à ce qu'il soit parfumé.
5. Une fois que l'ail est aromatique, ajoutez les légumes coupés dans la poêle.
6. Assaisonnez les légumes avec du sel, du cumin et du paprika selon vos goûts.
7. Pressez le jus d'un demi-citron sur les légumes.
8. Versez l'eau dans la poêle, puis réduisez le feu à feu doux.
9. Couvrez la poêle et laissez mijoter les légumes pendant 20 minutes, afin qu'ils cuisent lentement et absorbent les saveurs.
10. Après 20 minutes, retirez le couvercle et remuez les légumes.
11. Poursuivez la cuisson à découvert pendant encore 10 minutes, afin de permettre à tout excès de liquide de s'évaporer et aux saveurs de se mélanger.
12. Une fois que les légumes sont tendres et cuits à votre goût, retirez la poêle du feu.
- 13.





# Tagine Lemon

## Ingredients :

Any kind of meat of your choice

1 teaspoon cumin

1 teaspoon paprika

Salt

Black pepper

Parsley

Coriander

3 cloves of garlic

1/2 glass of water

3 onions

2 tomatoes

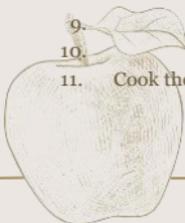
Preserved lemon (optional) or juice of 1 lemon

Pinch of cinnamon

Any kind of dried fruits (optional)

## Instructions

1. Begin by preparing the onions and tomatoes. Slice them thinly.
2. Place half of the sliced onions and tomatoes into the bottom of the tagine.
3. Add the meat on top of the layer of onions and tomatoes.
4. Add the remaining half of the onions and tomatoes over the meat.
5. Sprinkle cumin, paprika, salt, black pepper, chopped parsley, and coriander over the meat and vegetables.
6. If using, scatter the dried fruits over the spices.
7. Pour the water into the tagine.
8. Add preserved lemon slices if available, or squeeze the juice of 1 lemon over the ingredients.
9. Sprinkle a pinch of cinnamon over the top.
10. Cover the tagine with its lid.
11. Cook the tagine over low heat for about 2 hours, allowing the flavors to meld together and the meat to become tender.





# Tagine Citron

## Ingrédients :

Viande de votre choix  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de paprika

Sel

Poivre noir

Persil

Coriandre

3 gousses d'ail

1/2 verre d'eau

3 oignons

2 tomates

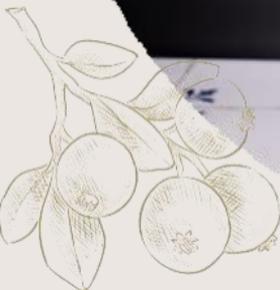
Citron confit (facultatif) ou jus d'1 citron

Pincée de cannelle

Fruits secs de votre choix (facultatif)

## Instructions

- Commencez par préparer les oignons et les tomates. Émincez-les finement.
- Disposez la moitié des oignons et des tomates au fond du tajine.
- Placez la viande sur la couche d'oignons et de tomates.
- Ajoutez le reste des oignons et des tomates sur la viande.
- Saupoudrez de cumin, de paprika, de sel, de poivre noir, de persil haché et de coriandre sur la viande et les légumes.
- Si vous utilisez des fruits secs, répartissez-les sur les épices.
- Versez l'eau dans le tajine.
- Ajoutez des tranches de citron confit si vous en avez, sinon, pressez le jus d'1 citron sur les ingrédients.
- Saupoudrez une pincée de cannelle sur le dessus.
- Couvrez le tajine avec son couvercle.
- Faites cuire le tajine à feu doux pendant environ 2 heures, afin que les saveurs se mélangent et que la viande devienne tendre.
- Une fois cuit, servez le tajine chaud et savourez votre repas parfumé.



# Preserved Lemons

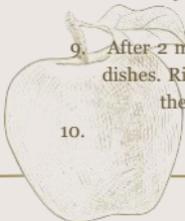
## Ingredients :

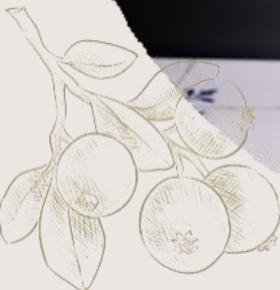
- About 3.5 kilograms of lemons
- 500 grams of salt

## Instructions

1. Start by selecting good quality lemons, about 3.5 kilograms in total.
2. Wash the lemons thoroughly and dry them.
3. Cut each lemon into quarters, but make sure not to cut all the way through, leaving the quarters attached at the stem end.
4. Sprinkle a generous amount of salt into the cuts of each lemon, ensuring they are well coated.
5. Pack the salted lemons tightly into a clean, sterilized glass jar, pressing them down to release their juices.
6. Continue this process until all the lemons are packed into the jar.
7. If there isn't enough space in the jar for all the lemons, wait for about 4 days to allow the lemons to release more juice and shrink slightly. Then, open the jar and press down on the lemons to make more space. Add any remaining lemons to the jar.
8. Seal the jar tightly and store it in a cool, dark place for about 2 months to allow the lemons to ferment and develop their flavor.
9. After 2 months, the preserved lemons will be ready to use in various Moroccan dishes. Rinse them before using to remove excess salt, and you can chop or slice them as needed. Enjoy the unique flavor they add to your cooking!

10.





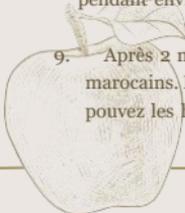
# Citrons Confits

## Ingrédients :

- Environ 3,5 kilogrammes de citrons
- 500 grammes de sel

## Instructions

1. Commencez par sélectionner des citrons de bonne qualité, environ 3,5 kilogrammes au total.
2. Lavez soigneusement les citrons et séchez-les.
3. Coupez chaque citron en quartiers, mais assurez-vous de ne pas les couper complètement, en laissant les quartiers attachés à l'extrémité de la tige.
4. Saupoudrez une généreuse quantité de sel dans les coupures de chaque citron, en veillant à ce qu'ils soient bien enrobés.
5. Emballez les citrons salés dans un bocal en verre propre et stérilisé, en les pressant pour libérer leur jus.
6. Continuez ce processus jusqu'à ce que tous les citrons soient emballés dans le bocal.
7. S'il n'y a pas assez d'espace dans le bocal pour tous les citrons, attendez environ 4 jours pour permettre aux citrons de libérer plus de jus et de rétrécir légèrement. Ensuite, ouvrez le bocal et appuyez sur les citrons pour faire plus de place. Ajoutez tous les citrons restants dans le bocal.
8. Fermez hermétiquement le bocal et conservez-le dans un endroit frais et sombre pendant environ 2 mois pour permettre aux citrons de fermenter et de développer leur saveur.
9. Après 2 mois, les citrons confits seront prêts à être utilisés dans divers plats marocains. Rincez-les avant de les utiliser pour éliminer l'excès de sel, et vous pouvez les hacher ou les trancher selon vos besoins. Profitez de la saveur unique qu'ils ajoutent à vos plats !





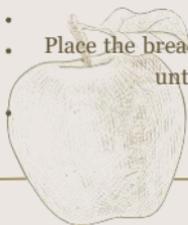
# Khobz

## Ingredients :

- 3 cups WHOLE WHEAT FLOUR
- 2 cups of Farina (or any kind of flour)
- Bread yeast
- Salt
- About 1 cup of hot water (or more, depending on the texture desired)

## Instructions

- In a large bowl, mix the dry ingredients: whole wheat flour, farina (or any kind of flour), bread yeast, and salt.
- Gradually add the hot water, mixing continuously. Add water little by little until you achieve a smooth and elastic dough. The amount of water may vary depending on the desired texture of the dough.
- Cover the bowl with a clean cloth and let the dough rest for about 20 minutes until it doubles in volume.
- After the resting time, divide the dough into 2 or 3 equal-sized balls.
- Cover the dough balls again and let them rest for another 10 minutes.
- Preheat your oven to 200 degrees Celsius.
- On a lightly floured surface, roll out each dough ball into a large square or oval shape.
- Let the bread shapes rest for about 30 minutes.
- Place the bread in the preheated oven and bake for about 20 to 25 minutes, or until golden brown and they sound hollow when tapped.





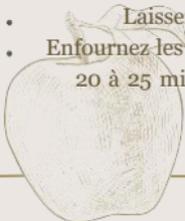
# Khobz

## Ingrédients :

- 3 tasses de FARINE DE BLÉ COMPLET
- 2 tasses de Farine (ou tout autre type de farine)
- Levure boulangère
- Sel
- Environ 1 tasse d'eau chaude (ou plus, selon la texture désirée)

## Instructions

- Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : la farine de blé complet, la farine, la levure boulangère et le sel.
- Ajoutez progressivement l'eau chaude, en mélangeant continuellement. Ajoutez l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. La quantité d'eau peut varier en fonction de la texture de la pâte.
- Couvrez le bol avec un linge propre et laissez reposer la pâte pendant environ 20 minutes pour qu'elle double de volume.
- Après le temps de repos, divisez la pâte en 2 ou 3 boules de taille égale.
- Couvrez à nouveau les boules de pâte et laissez reposer pendant encore 10 minutes.
- Préchauffez votre four à 200 degrés Celsius.
- Sur une surface légèrement farinée, étalez chaque boule de pâte en un grand carré ou en forme ovale.
- Laissez reposer les formes de pain pendant environ 30 minutes.
- Enfournes les pains dans le four préchauffé et laissez-les cuire pendant environ 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils sonnent creux lorsqu'on tape dessus.





# Msemen

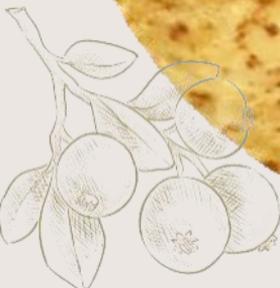
## Ingredients :

- 2 cups fine semolina
- 1 cup all-purpose flour
- 1 tsp salt
- 1 tbsp sugar (optional for sweet Msemen)
- Baking powder
- 1 tbsp active dry yeast
- Cold water (as needed)
- Vegetable oil or melted butter (for frying)

## Instructions

- Mix dry ingredients in a bowl.
- Gradually add Cold water, knead into soft dough.
- Divide dough, shape into balls.
- Flatten balls into thin discs.
- Brush with oil or butter and add semolina mixed with Baking powder.
- Fold into thirds, then into squares.
- Fry in greased skillet until golden on both sides.
- Serve warm with honey, butter, or jam.





# Msemen

## Ingrédients :

- 2 tasses de semoule fine
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre (optionnel pour des Msemen sucrés)
- Levure chimique
- 1 cuillère à soupe de levure sèche active
- Eau froide (selon besoin)
- Huile végétale ou beurre fondu (pour la friture)

## Instructions

- Mélanger les ingrédients secs dans un bol.
- Ajouter progressivement de l'eau froide et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple.
- Diviser la pâte et façonner des boules.
- Aplatir les boules en disques fins.
- Badigeonner d'huile ou de beurre et ajouter de la semoule mélangée avec la levure chimique.
- Plier en tiers, puis en carrés.
- Faire frire dans une poêle graissée jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés.
- Servir chaud avec du miel, du beurre ou de la confiture.





## Bghrir or Moroccan Pancakes

### Ingredients :

- 2 cups fine semolina
- 1 cup all-purpose flour
- 1 tsp salt
- 1 tbsp sugar
- 1tbsp active dry yeast
- 3g of Baking powder
- 3 cups warm water
- Vegetable oil (for greasing the pan)

### Instructions

- Mix dry ingredients in a bowl.
- Gradually add warm water, whisk until smooth.
- Let batter rest for 30 minutes.
- Heat greased skillet over medium-low heat.
- Pour batter, spread into thin rounds.
- Cook until bubbles form on surface.
- No need to flip, cook only on one side.
- Repeat with remaining batter.
- Serve warm with honey, butter, or toppings of choice





## Bghrir or Moroccan Pancakes

### Ingrédients :

- 2 tasses de semoule fine
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de levure sèche active
- 3g de levure chimique
- 3 tasses d'eau tiède
- Huile végétale (pour graisser la poêle)

### Instructions

- Mélanger les ingrédients secs dans un bol.
- Ajouter progressivement de l'eau tiède, fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.
- Chauffer une poêle graissée à feu moyen-doux.
- Verser la pâte, étaler en disques fins.
- Cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface.
- Pas besoin de retourner, cuire seulement d'un côté.
- Répéter avec le reste de la pâte.
- Servir chaud avec du miel, du beurre ou des garnitures au choix.





## Briwat Nuts

### Ingredients :

- 1 kg of nuts (any kind you prefer, such as almonds, walnuts, or pistachios)
- 1 cup of butter
- 1 tablespoon of cinnamon
- 1 tablespoon of orange blossom water
- A pinch of nutmeg
- 1 cup of sugar
- Filo pastry sheets
- Honey (for dipping)
- Vegetable oil (for frying)

### Instructions

- In a blender, mix together the nuts, butter, cinnamon, orange blossom water, nutmeg, and sugar until well combined.
- Prepare the filo pastry sheets and cut them into tall pieces.
- Take one piece of filo pastry and place a spoonful of the nut mixture at the bottom.
- Fold the filo pastry over the nut mixture to form a triangle shape. Continue folding until you reach the end of the pastry sheet.
- Heat vegetable oil in a pan over low heat.
- Fry the briwat in the heated oil until golden brown on both sides.
- Once fried, immediately dip the briwat in honey, ensuring it is coated evenly.
- Allow the briwat to rest at room temperature for 24 hours before storing them in a box.
- Briwat can be stored for up to 2 months in a sealed container.





## Briwat fruits à coque

### Ingrédients :

- 1 kg de fruits à coque (de votre choix, tels que des amandes, des noix ou des pistaches)
- 1 tasse de beurre
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Une pincée de muscade
- 1 tasse de sucre
- Feuilles de pâte filo
- Miel (pour tremper)
- Huile végétale (pour la friture)

### Instructions

- Dans un mixeur, mélangez les fruits à coque, le beurre, la cannelle, l'eau de fleur d'oranger, la muscade et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Préparez les feuilles de pâte filo et coupez-les en morceaux hauts.
- Prenez un morceau de pâte filo et placez une cuillerée du mélange de fruits à coque en bas.
- Pliez la pâte filo sur le mélange de fruits à coque pour former une forme triangulaire. Continuez à plier jusqu'à ce que vous atteigniez le bout de la feuille de pâte.
- Faites chauffer de l'huile végétale dans une poêle à feu doux.
- Faites frire les briwats dans l'huile chauffée jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés.
- Une fois frits, trempez immédiatement les briwats dans du miel, en veillant à ce qu'ils soient uniformément enrobés.
- Laissez reposer les briwats à température ambiante pendant 24 heures avant de les ranger dans une boîte.
- Les briwats peuvent être conservés jusqu'à 2 mois dans un récipient hermétique.

