

## Mahjouba | Algerian Crepes

Mahjouba is an Algerian Crepe that is a very thin and flaky flatbread made with semolina flour and filled with a spicy tomato and onion mixture.

### To make the Dough

- Semolina flour / Fine semolina - 1 ½ cup
- Salt - 1 tsp
- Oil - 1 tablespoon plus more for greasing
- Water - as needed to make the dough

### To make the Mahjouba filling

- Onion - 1 medium (finely chopped)
- Tomato - 1 - 14 OZ can (diced)
- Carrot - ½ cup (finely grated)
- Green chilies - 2 or 3 (finely minced)
- Ketchup - 2 TBSP
- Roasted cumin powder - 1 tsp
- Salt - to taste
- Pepper - to taste
- Oil - 1 TBSP

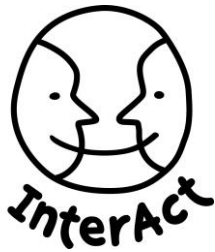
### Procedure to make Algerian Crepes

#### To make the dough

- Combine the semolina flour and salt in a bowl and mix them together.
- Slowly add water to make a soft dough. Knead the dough for 6 to 8 minutes until it is elastic.
- Add 1 tablespoon of oil and continue to knead. Let the dough rest for at least 30 minutes

#### To make the filling

- Heat 1 tablespoon of oil in a pan. When the oil is hot, add the finely chopped onions and saute it until translucent.
- Now add the grated carrot and saute for a couple of minutes.
- Add the green chilies along with the diced tomatoes and let them come to a boil.

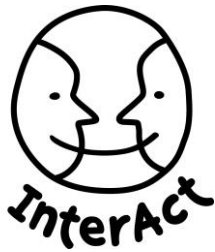


[expotranskultur.org](http://expotranskultur.org)

- At this point, add the salt and pepper, along with ketchup and cumin powder. If the canned tomatoes already have salt, just add enough to taste.
- Simmer and let the mixture thicken. It will take 15 to 20 minutes to get the right consistency.
- Let the filling cool down before we start assembling the Mahjouba.

#### *TO SHAPE AND COOK THE MAHJOUBA*

- Divide the dough into 6 equal balls. Coat each piece with oil and place it on a greased surface.
- Spread the ball with the heel of your hand to form a very thin circle.
- Stretch the edges and make it as thin as possible. The dough has to be well kneaded and rested so it does not tear much.
- Spread about 2 heaped tablespoons of the filling in the center and fold the two opposite ends to meet at the center.
- Now fold the other two ends to come to the center and form an envelope.
- Heat a flat griddle and spray it with some oil.
- Place the shaped Mahjouba on the hot pan and cook it on both sides until golden brown.
- Repeat the same with the rest of the dough.
- Let it cool slightly and then serve.



## Mahjouba | Algerian Crepes

Mahjouba ist ein algerischer Crêpe, ein sehr dünnes und flockiges Fladenbrot aus Griessmehl, gefüllt mit einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Mischung.

So machen Sie den Teig:

- Griessmehl / Feingriess – 1 ½ Tasse
- Salz – 1 TL
- Öl – 1 Esslöffel plus mehr zum Einfetten
- Wasser – je nach Bedarf zum Zubereiten des Teigs

So machen Sie die Mahjouba-Füllung:

- Zwiebel – 1 mittelgroß (fein gehackt)
- Tomate – 1 Dose (14 oz.) (gewürfelt)
- Karotte – ½ Tasse (fein gerieben)
- Grüne Chilis – 2 oder 3 (fein gehackt)
- Ketchup – 2 EL
- Geröstetes Kreuzkümmelpulver – 1 TL
- Salz – nach Geschmack
- Pfeffer – nach Geschmack
- Öl – 1 EL

Vorgehensweise zum Zubereiten algerischer Crêpes:

So machen Sie den Teig:

- Grießmehl und Salz in einer Schüssel vermengen und vermischen.
- Langsam Wasser hinzufügen, um einen weichen Teig zu erhalten. Den Teig 6 bis 8 Minuten lang kneten, bis er elastisch ist.
- 1 Esslöffel Öl hinzufügen und weiterkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Zur Füllung:

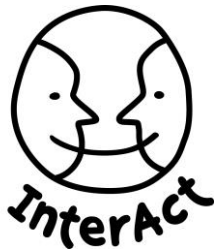
- 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die fein gehackten Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten.
- Nun die geriebene Karotte hinzufügen und ein paar Minuten dünsten.
- Die grünen Chilis zusammen mit den gewürfelten Tomaten hinzufügen und aufkochen lassen.
- An dieser Stelle Salz und Pfeffer sowie Ketchup und Kreuzkümmelpulver hinzufügen. Wenn die Dosentomaten bereits gesalzen sind, fügen Sie einfach genug Salz hinzu, um zu schmecken.
- Köcheln lassen und die Mischung eindicken lassen. Es dauert 15 bis 20 Minuten, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.
- Die Füllung abkühlen lassen, bevor wir mit der Zubereitung des Mahjouba beginnen.



[expotranskultur.org](http://expotranskultur.org)

#### FORMEN UND KOCHEN DES MAHJOUBA:

- Den Teig in 6 gleich große Kugeln teilen. Jedes Stück mit Öl bestreichen und auf eine gefettete Oberfläche legen.
- Spreizen Sie die Kugel mit dem Handballen, sodass ein sehr dünner Kreis entsteht.
- Ziehen Sie die Ränder auseinander und machen Sie sie so dünn wie möglich. Der Teig muss gut geknetet und ausgeruht sein, damit er nicht zu sehr reißt.
- Verteilen Sie etwa 2 gehäufte Esslöffel der Füllung in der Mitte und falten Sie die beiden gegenüberliegenden Enden so, dass sie sich in der Mitte treffen.
- Falten Sie nun die anderen beiden Enden so, dass sie zur Mitte kommen und einen Umschlag bilden.
- Erhitzen Sie eine flache Grillplatte und besprühen Sie sie mit etwas Öl.
- Legen Sie das geformte Mahjouba auf die heiße Pfanne und braten Sie es auf beiden Seiten, bis es goldbraun ist.
- Wiederholen Sie dasselbe mit dem restlichen Teig.
- Lassen Sie es leicht abkühlen und servieren Sie es dann.



expotranskultur.org

## Mahjouba | Algerian Crepes

Mahjouba es una crepa argelina, un pan plano muy fino y hojaldrado elaborado con harina de sémola y relleno con una mezcla picante de tomate y cebolla.

### Ingredientes

- Harina de sémola / Sémola fina - 1 ½ taza
- Sal - 1 cucharadita
- Aceite - 1 cucharada más para engrasar
- Agua - la necesaria para hacer la masa

Para hacer el relleno de Mahjouba

- Cebolla - 1 mediana (finamente picada)
- Tomate - 1 lata de 14 OZ (cortado en cubitos)
- Zanahoria - ½ taza (finamente rallada)
- Chiles verdes - 2 o 3 (finamente picados)
- Ketchup - 2 cucharadas
- Comino tostado en polvo - 1 cucharadita
- Sal - al gusto
- Pimienta - al gusto
- Aceite - 1 cucharada

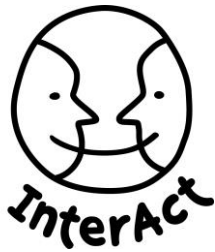
Procedimiento para hacer crepes argelinos

Para hacer la masa

- Combine la harina de sémola y la sal en un bol y mézclelas.
- Agregue agua lentamente para hacer una masa suave. Amase la masa durante 6 a 8 minutos hasta que esté elástica.
- Añade 1 cucharada de aceite y sigue amasando. Deja reposar la masa al menos 30 minutos.

Para hacer el relleno

- Calienta 1 cucharada de aceite en una sartén. Cuando el aceite esté caliente, añade la cebolla picada fina y saltéala hasta que esté transparente.
- Ahora añade la zanahoria rallada y saltea un par de minutos.
- Añade los chiles verdes junto con los tomates cortados en cubitos y deja que hiervan.
- En este punto, añade la sal y la pimienta, junto con el ketchup y el comino en polvo. Si los tomates enlatados ya tienen sal, solo añade la suficiente al gusto.
- Cocina a fuego lento y deja que la mezcla espese. Tardará entre 15 y 20 minutos en conseguir la consistencia adecuada.



[expotranskultur.org](http://expotranskultur.org)

- Deja que el relleno se enfríe antes de empezar a montar el Mahjouba.

#### PARA DAR FORMA Y COCINAR EL MAHJOUBA

- Divide la masa en 6 bolas iguales. Unta cada pieza con aceite y colócala sobre una superficie engrasada.
- Extiende la bola con la palma de la mano para formar un círculo muy fino.
- Estira los bordes y haz que quede lo más fino posible. La masa debe estar bien amasada y reposada para que no se rompa demasiado.
- Reparte unas 2 cucharadas colmadas del relleno en el centro y dobla los dos extremos opuestos para que se junten en el centro.
- Ahora dobla los otros dos extremos para que se junten en el centro y formen un sobre.
- Calienta una plancha plana y rocíala con un poco de aceite.
- Coloca la Mahjouba moldeada en la sartén caliente y cocínala por ambos lados hasta que se dore.
- Repite lo mismo con el resto de la masa.
- Deja que se enfríe un poco y luego sirve.