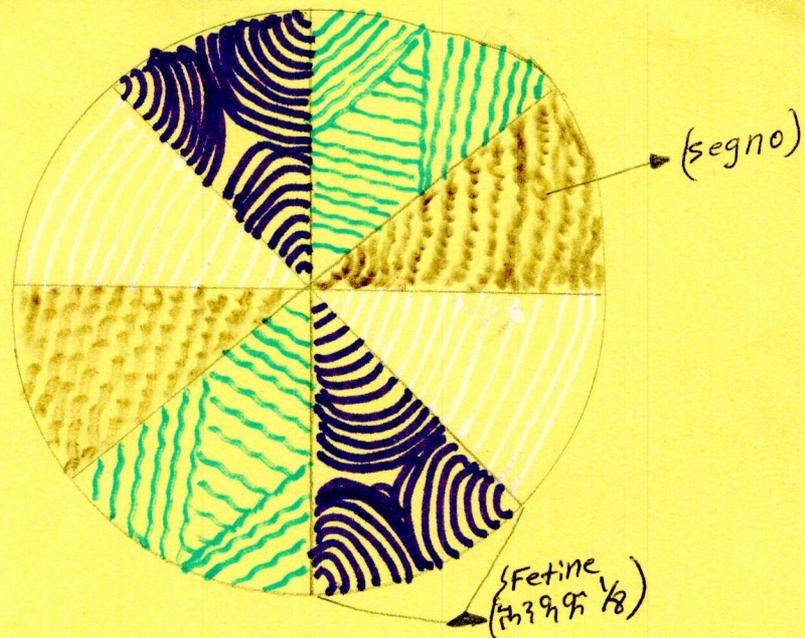


HMBASHA (ክምብሻ)

1kg Farina ነጠባ ለገረጌ
Acqua ሰጥሳ
7g Lievito ገክሺገ
1/2 cucchiaino sale 1/2 ሰጥገሻ ርጅጋጋ
3 cucchiaino olio 3 ሰጥገሻ ዛግፔ
15g Backpolvere 15g ፓውደር ከሺገ
8g vaniglia 8g ገኔልያ
5 cucchiaino zucchero 5 ሰጥገሻ ሸኔር



L'Hmbasha è un pane dolce o salato Eritreo. Viene consumato come merenda o nelle Cerimone Tradizionali. Si dice che spezzetto Arlo come sopra alla schiena di un bambino al suo prima compleanno passa Regalargli una grande forza per Camminare. La superficie del dolce viene incisa con un coltello o forchetta prima della cottura con dei segni che Ricordano una ruota dipende la padela di forno. Prima di entrare nel forno acceso per circa 5 minuti scaldare il forno. Dopo mettere l'hmbasha all'interno aspettiamo per 20-30 minuti. Finito di cuocere, mangiamo l'hmbasha. Buono appetito. 😊

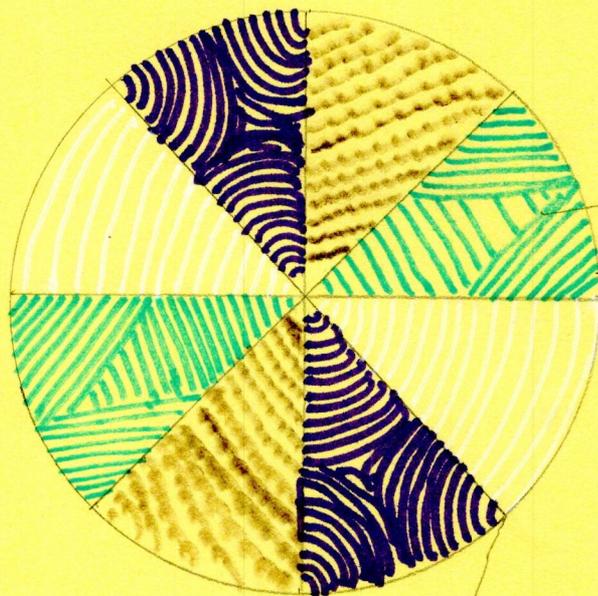
ሕገመንግሥት

ሕገመንግሥት ማጻ ገዢ ጥያ ካርቲካ ጥያታ ለገራውን ለሀገራዊ ዘላቂ ዘላቂ ዘላቂ

ገራዊ ደንብ ለማድረግ ማስፈጸም ማስፈጸም ማስፈጸም ማስፈጸም ማስፈጸም

ዘገባ ለማድረግ ማስፈጸም ማስፈጸም ማስፈጸም ማስፈጸም ማስፈጸም

ጥያቄ ለማድረግ ማስፈጸም ማስፈጸም ማስፈጸም ማስፈጸም ማስፈጸም



ሕገመንግሥት

(ሕገመንግሥት 1/3)