

طريقة عمل اليغمش اليمني

Posted on 2017 , 18 نوفمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

يعتبر اليغمش من المعجنات اللذيذة والهشة التي يشتهر بإعدادها كل من: المطبخ السعودي والمطبخ اليمني على وجه الخصوص، ومطابخ دول الخليج العربي بشكل عام، وهي تشبه سمبوسة اللحم من حيث مبدأ عملها، وحشوتها، ويزداد الإقبال على تناول هذه الأكلة في إفطار شهر رمضان المبارك، وسنتحدث في هذه المقالة عن كيفية إعداد اليغمش المحشو باللحمة المفرومة اللذيذ والشهي بطريقة سهلة وسريعة.

: مكونات العجينة

- كأسان من الطحين الأسمر

- ربع كأس من الزيت النباتي، والماء الفاتر.
- ربع ملعقة صغيرة من حبيبات الخميرة الفورية.
- بيضة.
- نصف ملعقة صغيرة من الملح.

: مكونات الحشوة

- ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي.
- كأس من اللحمية المفرومة ناعماً، والبصل المفروم ناعماً.
- نصف كأس من البندورة المفرومة ناعماً. ملعقة صغيرة من الملح.
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- ملعقة كبيرة من الزيت لدهن الصينية.
- بيضة لدهن العجينة. ملعقتان كبيرتان من السمسم للتزيين.

: طريقة التحضير لتجهيز العجينة

- ضعي الطحين، والخميرة الفورية، والزيت، والبيض، والملح في وعاء، ثم اخلطها مع بعضها البعض بشكل جيد.
- اسكبي الماء بشكل تدريجي على الخليط إلى أن تتشكل لديك عجينة متماسكة.
- غطي العجينة واتركها حتى ترتاح لثلاثين دقيقة، ويفضل أن تتركها لفترة أطول كي تحسلي على نتيجة أفضل عند الخبز.

: لتجهيز الحشوة

- سخني الزيت في وعاء على درجة حرارة متوسطة، ثم أضيفي إليه مفروم البصل، وقليبه إلى أن يتغير لونه.
- أضيفي اللحمية وقليبه بشكل جيد لمدة عشر دقائق.
- ضعي البندورة على اللحمية، وبهار الفلفل الأسود، والملح، وقليبي المكونات جميعاً حتى تنضج اللحمية.
- ادھني صينية فرن بالقليل من الزيت، ودعيها جانباً.
- سخني الفرن على درجة حرارة مئة وستين درجة مئوية، وتعادل ثلاثمائة وخمس وعشرين فهرنهايت في حال كان تدريج الفرن بنظام الفهرنهايت.
- رشّي سطحاً صلباً وناعماً بالقليل من الطحين.
- افرد العجينة على السطح المرشوش بالطحين، وقطعيها إلى قطع دائرية الشكل، ومتوسطة الحجم. خذي ملعقة كبيرة من الحشوة، وضعيها وسط كل قطعة عجينة، واتني الأطراف على الحشوة، لغلقتها، ثم اقلبيها في صينية الفرن بحيث تكون جهة العجينة السفلية موجهة للأعلى.
- اخفقي البيضة في طبق صغير، وادهني وجه قطع العجين بمزيج البيضة باستخدام الفرشاة المخصصة للدهن، ثم رشّي

حبّات السمسم على وجهها بعد ذلك

- ضعي الصينيّة في الفرن الساخن، واخبزي قطع اليعمش لمدة ربع ساعة تقريباً، أي حتّى يتحمّر وجهها
- أخرجيها من الفرن، وضعيها في الطبق الخاص بالتقديم