

طريقة عمل لحم البرمة اليمنية

Posted on 2017 , 19 نوفمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

(بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

لحم البرمة، من الاكلات اليمنية الشهيرة في جميع مطاعم وبيوت اليمن كافة وتعمل الاكلات خاصة وعامة في الاعياد وغيرها من المناسبات والايام المعتادة .

المقادير

- (كمية اللحم حسب الرغبة ويفضل لحم (التيس
- نص رأس ثوم مفروم
- بصلة مفرومة 2
- كزبرة خضراء
- (كمون,فلفل اسود,كركم (جميع التوابل مطحونة
- ملعقة دقيق ابيض

طريقة التحضير

- قطعي اللحم واغسلية والافضل يكون لحم تيس لانه الألد والافضل من اللحوم في طبخ البرمة .
- اضيفي الثوم والبصل المفروم في وعاء به زيت الى ان يذبل ويكتسب اللون الذهبي .
- اضافة الكركم والكون والفلفل الاسود والكبزرة الجافة جمع مع التوابل مطحونة .
- اضافة اللحم وتحريكة واطافة ماء ساخن ثم نغطية الى ان يستوي اللحم جيدا .
- بعد استواء اللحم نقوم باضافة الكزبرة الخضراء .
- توضع في طبق صغير معلقة من الدقيق الابيض وماء ويخفق جيدا ويضاف على المرق ويترك لحد الغليان ويطفى النار .
- وهكذا تكون الوصفه جاهزة وجيدا وعلى استعداد للتقديم والاكل .