

الباجلا الكويتية

Posted on 27 أبريل 2019



Category: [المطبخ الخليجي](#)

: بواسطة

الباجلا يعد واحدا من الوجبات الشعبية في الكويت وعمان، وهو عبارة عن فول يتم طهوه مع الملح ويقدم كوجبة فطور، وسنتعرف معا من خلال السطور القادمة على طريقة تحضير الباجلا بشكل اقتصادي سهل وسريع

مكونات الباجلا

- كوب باجلا 2
- ملح
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر

طريقة عمل الباجلا

1. نغسل الباجلا جيدا، وننقعه في الماء المضاف له البيكنج بودر لمدة 7 ساعات
2. نغسله جيدا مرة أخرى، ونضعه في قدر مع إضافة كمية مناسبة من الماء ونرفعه على نار متوسطة لمدة 40 دقيقة

3. نضيف الملح ونتركه على النار لمدة 10 دقائق.