

البغري المغربي التقليدي

Posted on 2019 , 16 مايو



Category: [المطبخ الاصيل](#)

: بواسطة

البغري نوع من المخبوزات ويعد واحدة من الوجبات الشهية في بلاد المغرب العربي، الطريقة الأكثر شيوعا لتناول أكلة البغري في الجزائر والمغرب هي غمسها في خليط من الزبدة والعسل، ولكن يمكن أيضا أن تقطع وتقدم مع المربي

يمكن تقديم النسخة المحلاة برقة الشاي أو القهوة بطرق مختلفة اعتمادا على المنطقة. يتم سقيه بشراب تقليدي مع ماء زهرة البرتقال والقرفة تسمى شاربات. في منطقة القبائل بالجزائر يدهن بزيت الزيتون ويرش بالسكر. في المناطق الأخرى يقدم برفقة الزبدة والعسل. يقدمه المغاربة في رمضان

مقادير البغري

- نصف كوب دقيق أبيض.
- كوب سميد ناعم.
- ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر 2
- ملعقة صغيرة ملح 1/4

- ملعقة صغيرة سكر 1/4
- كوب ماء دافئ

:للحشو

- ملعقة كبيرة زبدة
- ملعقة كبيرة عسل
- علبة قشطة للحلويات
- كوب مكسرات مجروشة 1/4
- كوب شيكولاتة بيضاء، وسوداء سائلة 1/4
- ملعقة كبيرة زبدة فول سوداني

طريقة تحضير البغير

1. نخلط الدقيق والسكر والخميرة والبيكنج بودر والسميد والماء باستخدام الخلاط، حتى نحصل على عجينة سائلة، ثم نتركها تخمر في مكان دافئ لمدة ساعة
2. نصب عجينة البغير باستخدام مغرفة، في مقلاة على نار هادئة ومنتظر حتى تنضج، ونتركها تبرد
3. نحشها بالشيكولاتة أو المكسرات أو القشطة ويتم قليها في زيت غزير ساخن، وتحلى بالقطر وتقدم باردة