

المعصوبة.. وطريقة إعدادها

Posted on 2017, 26 أكتوبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

هي أكلة يمنية الأصل، تنحدر من مدينة حضرموت تحديداً، وقد اشتهرت أيضاً هذه الأكلة في السعودية لما لها من طعم لذيذ ومستحب، فقد بدأت هذه الأكلة بالانتشار في الوطن العربي أجمع، ولها اسم آخر معروف غير المعسوب وهو (العصيدة) التي باتت تعرف أكثر في السعودية والدول الأخرى.

المعصوبة الحضرمية

المكونات

كيلو من التمر 5 كوب من الطحين الأحمر (البر) نصف كوب من "الحيدوان" المطحون (وهو نوع من الأعشاب المعروفة في اليمن وتحديداً في حضرموت) القليل من زيت السمسم أو زيت الزيتون قد يفي بالغرض .

طريقة الإعداد

يصفى التمر بعد أن يبرد ليتم التخلص من قشر التمر والبذور (النوى) ، وبعدها نضيف "الحيدوان" المطحون إلى الطحين ونخلطهما جيداً، ثم نعجنهم بالتمر المصفى لتتشكل عجينة رطبة القوام، وبعدها نضع هذه المكونات في قدر عميق ونغلقه بإحكام ، ونضع هذا القدر داخل قدر أكبر منه مملوء بالماء، ويجب عدم تلامس قاع القدر الصغير مع قاع القدر الأكبر، ويترك على النار من ساعة إلى ساعة ونصف، ويقرب الخليط كل رع ساعة حتى يصبح لونه بني غامق، وهكذا يكون المعصوب قد نضج.. طريقة تقديم المعصوب: نضع في طبق التقديم بعض المعصوب الناضج ونعمل في وسطه حفرة ونصب فيها الزيت، ونضع في طبق آخر السكر المطحون أو يمكن رشه على وجه المعصوب ويتم أكله مع الخبز الطازج .