

## خبز الطاوة وطريقة تحضيره

نوفمبر 6, 2017



Category: [المطبخ اليمني](#)

( بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

خبز الطاوة، من المخبوزات الشعبية في اليمن وسهلة التحضير، إليك طريقة لإعدادها في مطبخك وتقديمها في سفرة العائلة

### : المقادير

- اكواب دقيق ابيض 4
- قليل من الزيت او سمنة حسب الرغبة
  - كوب ماء
  - ملعقة ملح

## طريقة تحضير خبز الطاوة

- نضع الدقيق وعليه السمينة او الزيت حسب الرغبة ونضيف الماء الممزوج بالملح وتعجن جيدا حتى تصبح متماسكة
- تقطع العجين لدوائر ونتركها ترتاح لمدة من نصف ساعة
- بعد ان تريح العجينة ومن ثم نأخذ قطعة من العجين ونفردها باليد او الشوبك ونضع الزيت او السمينة من الداخل ثم نطويها من جميع الاتجاهات
- وهكذا مع جميع كرات العجينة بنفس الشكل
- ونرجع نمدتها مرة ثانية
- ونجهز الطاوة مسبقا.. وما ان يحتر.. نضع الجبز
- نتركه الى ان يحمر ونقلب الجهة الثانية.. وبنفس الطريقة لباقي العجينة