

طريقة تحضير الباجية اليمنية

Posted on 2017 , 17 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

الباجية، من الأكلات الشعبية اليمنية، وهي من الوجبات الرمضانية الأساسية في المائدة اليمنية، ويطلق عليها الباجية في اليمن. بينما تسمى بالطعمية أو الفلافل في مصر.

المقادير

- (نصف كيلو دجرة) لوبيا جافة •
- (فلفل أخضر حار) بسباس •
- بصلة كبيرة •
- ملعقة كبيرة من الكبزرة الناشفة مطحونة •
- زيت للقلي •
- ثوم / ملح / كمون •

طريقة التحضير

- نغسل الدجرة ونضعها في وعاء به ماء وتترك لمدة 4 الى 5 ساعات •
- .. يقطع البصل والثوم والفلفل الأخضر الحار ويوضع مع الدجرة في مفرمة اللحم •
- وبعد إتمام عملية الفرغ نضع الكبزرة الجافة والملح والكمون ونخلطها جيداً •
- نسخن الزيت ثم نشكل عجينة الدجرة الى أقراص صغيرة ونضعها في الزيت الساخن الغزير الى أن تحمر ..ثم نرفها •
- ونضعها على ورق نشاف •
- ثم تقدم مع السحاوق اليمينية أو البسباس الاحمر العدني بالليمون بالهناء والشفاء •