

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 الكبيرة الناشفة مطحونة .
- زيت للقلي .
- ثوم / ملح / كمون .

طريقة التحضير

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