

طريقة تحضير حلوى المخضوبة اليمنية

Posted on 2017 , 17 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

تُعدّ المخضوبة من [الحلويات الشعبية اليمنية](#) المطلوبة والمرغوبة لدى الكثير من الناس، ويعود ذلك إلى طعمها الحلو السكري الذي يلقى إقبالاً كبيراً خاصة من قبل الأطفال، وتختلف المخضوبة في طريقتها وطعمها عن الحلويات الأخرى واليكم مكوناتها وطريقة تحضيرها

المكونات

- كأس صغير من الدقيق
- ثلاث ملاعق من الزبادي
- نصف كأس صغير من الحليب الدافئ
- نصف كأس من الزيت
- ملعقة صغيرة من حبة البركة
- ملعقتين من السكر

- بيضتان
- رشة من الملح
- ملعقة من البيكنج باودر

طريقة التحضير

- نضع جميع المكونات باستثناء الدقيق في وعاء ونحركها جيداً، ثم نضيف الدقيق بالتدريج مع مواصلة التحريك
- نُسَخِّن الفرن على حرارة مئة وثمانين درجة، ثم ندهن قالب كيك بالقليل من الزيت، وننثر به القليل من الدقيق، ثم نسكب الخليط داخله
- نُدخِل القالب إلى الفرن، ونتركه إلى أن يتحمر
- نُخْرِج القالب من الفرن، ثم نترك المخضوبة إلى أن تبرد ونقدمها بالهناء والشفاء