

طريقة تحضير خبز البراوطة الحضرمي

Posted on 2017 , 17 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

البراوطة الحضرمية، هي نوع من أنواع الخبز التي تشتهر بها أغلب الدول العربية خاصة اليمن، وهي طريقة سهلة في الخبز تستخدمها النساء اليمنيات كثيراً، وهي اكلة لها طعم لذيذ يجذب الجميع لتناوله، ويختلف خبز البراوطة في طريقة تحضيره عن الخبز العادي، فهو رقيق جداً، كما أنه يستخدم مع أكلات وساندويشات معينة واليكم الطريقة السهلة لها

المقادير

- كاسات دقيق 3
- ملاعق كبيرة سمن 2
- نصف ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- نصف ملعقة كبيرة ملح
- رشة حبة سودة
- ملاعق كبيرة حليب بودرة 3

طريقة التحضير

- تقلب ثم تعجن بماء دافي حتى تصبح عجينة طرية نوعا ما وتترك تخمر ربع او نصف ساعة
- بعد ذلك تقسم الى 4 قطع
- تفرد كل قطعه وتمسح بمقدار ملعقة شاي سمن ثم تطبق تفرد وبعد ذلك تقلى
- في البداية تشوح في الصاج من غير زيت تشوح على الجنب الاول قليلا حتى تصبح بيضاء اللون ثم تقلب على الجنب الاخر وتشوح ايضا حتى تصبح بيضاء
- ثم ترفع من الجنب ويسكب لها مقدار 2 ملعقة اكل زيت وتحرك بالملعقة حتى تصبح صفراء اللون وتقلب على الجنب الاخر وتحرك قليلا بالملعقة ونترك حتى تستوي وتصبح صفراء اذا احتجت زيت يمكن اضافة ملعقة اخرى
- ثم تقدم مع الايدام وشاي الحليب