

## طريقة تحضير فتة التمر اليمنية

Posted on 2017, 25 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

فتة التمر من الوجبات الخفيفة والبسيطة، وتعتمد في تحضيرها على التمر منزوع النواة، وعلى السمن البلدي أو العسل. إضافة إلى كونها من الأطباق التقليدية والشعبية في الكثير من الدول العربية، وخاصة اليمن والسعودية واليكم أسهل طريقة لتحضيرها

### مكونات فتة التمر اليمنية

- عجوة التمر منزوع النوى .
- قطع من خبز الطاوة .
- ملعقة كبيرة من الزيت النباتي .

- زيت السمسم الحلو حسب الرغبة .

## طريقة تحضير فتة التمر اليمانية

- نضع قطع الخبز في طبق أو صينية صغيرة، ونخلطها مع عجوة التمر والزيت حتى تتشكل عجينة .
- نُقدم مع زيت السمسم الحلو بالهناء والشفاء .