

طريقة تحضير معمول الدخن اليمني

Posted on 2017 , 17 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

معمول الدخن، هو نوعٌ من أنواع الحلويات الشعبِيَّة اليمنية المشهورة وتعتبر هذه الحلوى من أهمّ حلويات العيد التي يتمّ عملها في المنازل، ويتمّ تحضيرها بالعادة من السميد، أو الدقيق، بالإضافة إلى حشواته المختلفة، وسنذكر في هذا المقال طرق تحضيره من دقيق الدخن السادة.

المكوّنات

- كوب من الطحين الأبيض .
- كوبان من دقيق الدخن .
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر .
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة .
- ملعقة صغيرة هيل مطحون .
- رشّة من الملح .
- أوقية من الزبدة .
- بيضة .
- كوب من السكر البني .

طريقة التحضير

- نخلط الطحين الأبيض، ودقيق الدخن، والملح، والبيكنج باودر، والهيل، والقرفة .
- نخلط الزبدة، والسكر البني، والبيض جيّداً حتّى يذوب السكر .
- نضيف خليط الدقيق إلى مزيج الزبدة، ونستمر في التحريك حتّى نحصل على عجينة ناعمة .
- نقطع العجين على شكل كرات على حجم قالب العجين .
- نضع حبات المعمول في صينيّة فرن .
- ندخل الصينية إلى فرن مسخن مسبقاً، ونتركها حتّى تتحمر من الأسفل .
- نخرج حبات المعمول من الفرن، ونتركها جانباً حتّى تبرد .
- نعيدها مرة أخرى إلى الفرن حتّى تتحمر من الأعلى، ثمّ نخرجها وتقدم مع الشاي أو القهوة بالهناء والشفاء .