

طريقة تحضير ملاح النعيمية

Posted on 2019, 27 مايو



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

ملاح النعيمية تعد واحدة من الوجبات الشعبية الشهيرة في السودان. إليك طريقة عمل ملاح النعيمية ومكونات الوجبة منها

مكونات ملاح نعيمية

- حبة طماطم 3
- ملعقة دكوة 2
- ملح
- ملعقة فلفل أسود
- ملعقة ويكة 3
- كوب زبادي
- قليل من الزيت
- ملعقة بصل مجفف
- ماء

طريقة تحضير ملاح النعيمية

1. نحمّر البصل مع الزيت حتى يحمر لونه.
2. باستخدام الخلاط الكهربائي نخلط الطماطم مع الملح والدكوة والفلفل الاسود والماء، ونسكب المزيج على البصل.
3. نخلط الويكة مع الزبادي ونضيفهم الى خليط البصل، اتركها على نار هادئة ونقدم ساخنة.