طريقة عمل الباخمري الحضرمي المالح

Posted on 7, ديسمبر 2017

Category: المطبخ اليمني

(**بواسطة** :المحيط (نوال الوصابي

باخمري، من اشهر الوجبات الحضرمية والكل يعرفها والباخمري وجبة مميزة جدا وتعمل في كل المناسبات، ويفضله الكثير من الحضارمة تناول الباخمري صباح كل يوم قبيل ذهابهم إلى العمل، و (الباخمري) من الأكلات الشعبية السريعة التي دخلت إلى .حضرموت بواسطة المهاجرين الحضارمة في سواحل (كينيا وتنزانيا و أوغندا)، ويعرف هناك بنفس الاسم

المكونات

- . كوب دقيق أبيض 2
- . ملعقه نشاء الذره2
- . ملاعق زيت2
- . ملعقه ملح1
- . ملعقه سكر ناعم1
- . ملعقه خميره فوريه1

- ملعقة صغيرة بيكنج بودر1 .
- ملاعق حليب بودره2 .
- نص كوب ماء دافئ .
- زيت للقلى .

الطريقة

- نصب الدقيق والخميره الفوريه والنشاء والحليب البودره فى وعاء العجن ويضاف إليه البيكنج بودر ثم تخلط مع بعض بالملعقة .
- يضاف الماء والزيت إلى خليط الدقيق وتعجن باليد لحوالى دقيقتين لحتى تصبح ناعمه ومشدوده.
- نغطي العجين ونتركها ترتاااح وتخمر لمدة ساعة .
- ثم تقطع العجينة الى كور صغيرة وتفرد كل كورة رقيقة في نفس وقت تسخين الزيت .
- يُسخن الزيت فى مقلاة كبيرة على نار أعلى من المتوسط ونقلي بها الكور المفرودات حتى تأخذ اللون الذهبى .
- تخرج من الزيت وتترك على ورق المطبخ حتى تتخلص من الزيت الزائد, ويقدم دافئاً .