

طريقة عمل البقلاوة اليمنية

Posted on 2018 , 12 مارس



Category: [المطبخ اليمني](#)

(بواسطة: المحيط (نوال الوصابي)

البقلاوة، من المعجنات التي يحتويها المطبخ اليمني، وهي طبقات رقيقة من العجين، تحلى بالعسل، إليك طريقة تحضيرها في مطبخك لتقديمها لعائلتك

مكونات البقلاوة

- 8 ورقات جلاش
- 1كوب سمنه مازولا مذوبه

- 1كوب قطر (شيره) ثقيله

للتزيين..

- فستق مطحون .
- وشيرا (نصف كوب ماء /كوب سكر/ رشة من ملح اللمون / يترك للغلي على النار حتى يمتزج ويصبح مثل العسل)

الطريقة تحضير البقلاوة

- هناك عدة أشكال للبقلاوة ولكن سوف نعمل شكل الأصابع والمثلث والورد وبدون حشوه..
- - نحضر الجلاش المكون من 8ورقات من الجلاش ندهن كل الطبقات بالسمنه ونكثر لتصبح مبلله وكاملة ونحرص على ان لا نترك جزء بدون دهنها بالسمنه .
- ثم تقطع مربعات وكل مربع يغلق بشكل مثلث وتوضع في وعاء الخبز ..و جزء منها يلف بشكل أصابع ويصف بصينييه الخبز
- يوضع جزء من اللي قطع المربعات بقوالب كب كيكلكي نحصل على شكل ورده مفتوحه الوسط..
- -وتخبز بالفرن لتحمر وتقرمش من فوق وتحت عند خروج الصينية من الفرن يصب عليها الشيره و تترك لتبرد وترش بالفستق وتقدم بالعافية .