

طريقة عمل الذمول اليمني

Posted on 2017 , 12 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

الذمول نوع من أنواع الكعك والمعجنات اللذيذة وسريعة التحضير للفقار وللأطفال والكبار ويقدم مع الشاي أو القهوة اليمنية حسب الرغبة .

مكونات الذمول اليمني

- كوب ونصف من الماء الفاتر .
- ملعقة صغيرة من كلٍّ من: الملح، والخميرة الفوريّة .
- ملعقتان كبيرتان من السكر المذابتان بالسمنة .

- بيضتان
- ملعقة كبيرة من حبة البركة
- ثلاثة أكواب من الطحين الأبيض

طريقة تحضير الذمول اليمني

- خفق البيض في وعاء، ثم تركه جانباً
- وضع السكر المذاب، والماء الفاتر، والملح في وعاءٍ والخلط جيداً
- إضافة الماء، والطحين، والخميرة الفورية مع الاستمرار في الخلط حتى تتجانس المكونات مع بعضها وتتكوّن عجينة
- تكوير عجينة الذمول على شكل كرات كبيرة الحجم، ثمّ دهنها بالبيض المخفوق
- نثر حبة البركة على وجه الذمول، ثمّ إدخاله إلى فرنٍ متوسط الحرارة مدّة عشرين دقيقة أو حتى يتحمّر وتقدم مع المشروبات الساخنة حسب الرغبة بالهناء والشفاء