

طريقة عمل السمبوسة اليمنية بالبطاطس

ديسمبر 6, 2017



Category: [المطبخ اليمني](#)

(بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

السمبوسة، من الأطعمة اليمنية الرئيسية في رمضان فلا يخلو أي منزل بجميع [محافظات اليمن](#) من اكلة السمبوسة في رمضان المبارك .

مقادير سمبوسة البطاطس

- بصل مقطع مكعبات صغيرة 2
- فص ثوم مهروس
- بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة 4
- حزمة كرات و بصل أخضر او كزبرة خضراء 2

- بهارات مشكلة منها فلفل اسود , كاري , ملح حسب الرغبة
- شرائح السمبوسة الجاهزة

طريقة تحضير السمبوسة بالبطاطس

- يسلق البطاطس في وعاء نصف أستواء ثم يصفى
- يوضع البصل في وعاء به زيت ويحرك حتى يذبل ثم يضاف الية الثوم ويحمس
- ثم يضاف البطاطس ويشوح مع البصل والثوم حتى النضج
- ثم يضاف الكرات او الكزبرة او البصل الاخضر ويحرك جيدا يضاف عليه جميع البهارات المذكورة في المقادير ويرفع من على النار
- تحشى شرائح السمبوسة بالحشو وتغلق جيدا لعدم تسرب الزيت بداخلها عند التحمير
- تحمر في زيت حتى تكتسب اللون الذهبي وتصفى من الزيت بمناديل الزيت ثم تقدم للأكل بالهنا والشفاء