

طريقة عمل الشتني اليمني المطبوخ

Posted on 2017 ,7 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

(بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

الشتني اليمني، لا تخلى وجبة يمنية الا وهو بجانبها يأكل مع الرز والكبسات والزربان ويأكل بالخبز ايضا في كل حالاته هو لذيذ . وفاتح للشهية

مقادير الشتني المطبوخ

- طماطم 4 .
- بصلة كبيرة 1 .
- فلفل أخضر .
- فص ثوم 6 .
- مرقة ماجي .

طريقة التحضير

مقادير المرحلة الأولى تكون بالخلاط

- تقطع الطماطم والثوم والفلفل الحار والصل جميعا في الخلاط ما عدا مرقة ماجي
- وإضافة نص كوب صغير ماء لكي يساعد على الطحن وعلى حسب حجم الطماطم

مقادير المرحلة الثانية تكون بالقدر على النار

- نسخن قليلا من الزيت بالقدر ثم نضيف الخليط المسبق
- إضافة مكعب ماجي وملح ومعجون طماطم حسب لون الطماطم وبهارات الكاري وورق الغار
- تترك من بعد الغليان على نار هادئة مع التحريك بين الحين والآخر لمدة 25 دقيقة على حسب الكمية
- تترك ونضعها في علبه برطمان زجاجي تحفظ بالبراد ويأخذ منها كميات بسيطة بالملعقة للحفاظ عليها
- تقدم مع البرياني والكبسات والمكرونات كمان بالهناء والشفاء

ملاحظة : بعد ان نطفي النار نخرج ورق الغار من الشنتي المطبوخ ومن تالممكن ان تقسم قسمسن ونضع على الاول ليمون (والثاني بدون)الليمون اضافة جميلة