

طريقة عمل الويكة اليمنية

Posted on 2017 ,9 نوفمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

(بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

الويكة اليمنية اكلة مشهورة جدا ولها عشاق كثيرون حول العالم، وهناك كثير من الأشخاص الذين لديهم فضول وشغف بمعرفة . أكالات جديدة، ولا شك أن المطبخ اليمني يحوى فى جعبته الكثير من الأصناف التى لا يعرفها أحد ولا يتقنها سوى اليمنيون فقط .
المطبخ اليمني متفرد بذاته بتوليفة احتفظ بها لنفسه وأسرار يحاول الكثيرون فك شفرتها، إذ توجد كثير من الأكالات تقدم فى أكثر من بلد عربية مثل السلطة والخبز الطاوة والمندي اليمني لكنه فى اليمن يحتوى على نكهة خاصة بروح كل محافظة فيها، وكأن اليمنيون يقدمون 28 طريقة لنوع الويكة الواحد، كذلك الملوخية تقدم فى أكثر من بلد لكن الويكة اليمنية و"طعمها" لا توجد سوى فى اليمن فقط

(مكونات عمل البامية (الويكة

- كيلو بامية
- كوب من الكزبرة
- ملعقة صغيرة من الملح

- 2 مكعب مرق دجاج
- 5 فصوص ثوم مهروسين
- 4 فصوص حبهان
- ربع ملعقة صغيرة من المستكة
- بصلة صغيرة مبشورة
- ماء حسب حاجتك

طريقة عمل البامية الويكة

- 1- قومي بتنظيف البامية وتأميعها ثم قطعها إلى حلقات متوسطة الحجم.
- 2- احضري وعاء عميق وقومي بوضع الماء ثم ضيفي له البصل المبشور والملح والهيل ، وعندما يصل إلى مرحلة الغليان قومي بوضع حلقات البامية.
- 3- قومي بفرك مكعبات المرق وضيفيها إلى الوعاء وحركية جيداً
- 4- قومي بمزج الثوم والكزبرة والملح معاً، وضعي نصف الكمية مع البامية في الوعاء، واحضري مقلاة متوسطة الحجم، وضعي فيها ملعقة من السمنة ثم ضعي فيها باقى كمية الثوم و الكزبرة حتى يأخذا اللون الذهبي.
- 5- ضعي باقى الكمية من الثوم والكزبرة المحمرة مع البامية وقومي بتغطيتها جيداً واتركيها على النار لمدة 5 دقائق إضافية
- 6- احضري طبق التقديم وقومي بسكب البامية الويكة وضيفي لها عصير الليمون.
- 7- تقدم البامية الويكة مع الأرز الأبيض بالشعرية، وقطع اللحم التي يمكنك تسويتها قبل البامية الويكة واستخدام الشورية الخاصة بها بدلاً من الماء الذي وضعته في البداية مع البامية الويكة لتحصلين على مذاق أجمل وأشهى، ولا تنسى الباذنجان المخلل كطبق جانبي بجوار الويكة.