

## طريقة عمل لحم البرمة

Posted on 2017 , 19 نوفمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

( بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

لحم البرمة، من الاكلات اليمنية الشهيرة في جميع مطاعم وبيوت اليمن كافة وتعمل الاكلات خاصة وعامة في الاعياد وغيرها من المناسبات والايام المعتادة .

### المقادير

- ( كمية اللحم حسب الرغبة ويفضل لحم (التيس
- نص رأس ثوم مفروم
- بصلة مفرومة 2
- كزبرة خضراء
- ( كمون,فلفل اسود,كركم (جميع التوابل مطحونة
- ملعقة دقيق ابيض

## طريقة التحضير

- قطعي اللحم واغسلية والافضل يكون لحم تيس لانه الألد والافضل من اللحوم في طبخ البرمة
- اضيفي الثوم والبصل المفروم في وعاء به زيت الى ان يذبل ويكتسب اللون الذهبي
- اضافة الكركم والكون والفلفل الاسود والكبيرة الجافة جمع التوابل مطحونة
- اضافة اللحم وتحريكة واطافة ماء ساخن ثم نغطية الى ان يستوي اللحم جيدا
- بعد استواء اللحم نقوم باضافة الكبيرة الخضراء
- توضع في طبق صغير معلقة من الدقيق الابيض وماء ويخفق جيدا ويضاف على المرق ويترك لحد الغليان ويطفى النار
- وهكذا تكون الوصفه جاهزة وجيدا وعلى استعداد للتقديم والاكل