

طريقة عمل وجبة المفالت

Posted on 2018 , 19 سبتمبر



Category: [المطبخ السعودي](#)

بواسطة: هبة محمد

المفالت ، هو طبق من الأطباق المشهورة في منطقة جازان تحضر من حليب البقر الخالص، حيث يغلى على النار ويضاف إليه البر أو الدقيق كعجينة ويترك على النار حتى ينضج ويقدم للأكل أثناء السحور، ويعد من ألذ الوجبات في السحور لدى الأهالي.

المقادير

- كوب دقيق 2
- كوب سكر 1/2
- ملعقة كبيرة حليب بودرة 6
- ملعقة كبيرة سمن، أو زبدة 2
- رشة ملح
- ليتر ماء 1

طريقة التحضير

1. يخلط الماء مع الحليب، يوضع على نار مع رشة ملح وسكر حتى يغلي.
2. يوضع الدقيق في صحن ويرش عليه قليل ماء ليصبح فيه قطع.
3. يغلى الحليب ويسكب على الطحين ويحرك ثم يترك حتى ينضج مع مراعاة التحريك من وقت لآخر.
4. يسكب في صحن تقديم ويوضع عليه السمنة وبالعافية.