

طريقة مديدة الحلبة السودانية

Posted on 2019 ,27 مايو



Category: [المقبلات](#)

: بواسطة

مديدة الحلبة تعد من الأكلات السودانية الشعبية الغير مكلفة على الاطلاق. إليك طريقة عمل مديدة الحلبة ومكونات الوجبة منها

مكونات مديدة الحلبة

- ملعقة كبيرة حلبة 2
- كوب حليب 1 1/2
- ملعقة كبيرة سمن
- ملعقة كستر أو أرز مطحون 2
- كوب ماء 1 1/2

طريقة مديدة الحلبة السودانية

1. نسخن السمن ونقلب فيها الحلبة ليصفر لونها، ثم نضيف الماء تدريجيا مع التقليب المستمر حتى لا تتكتل.
2. بعد أن تغلي نضيف اللين، ونذوب الكستر أو الارز في نصف كوب ماء ثم يضاف إلى الخليط.
3. نقلب حتى يتكاثف القوام، ثم نضيف السكر للتحلية.
4. يوضع في طبق ويزين بالسمن.