

فتة الحليب بالخبز اليمني

Posted on 2018 , 12 مارس



Category: [المطبخ اليمني](#)

(بواسطة: المحيط (نوال الوصابي

فتة الحليب، من أشهر الفتات اليمنية، فهي وجبة اساسية خاصة في رمضان لما فيها من فوائد كثيرة للجسم واليكم الطريقة السهلة بمكوناتها البسيطة

مكوّنات فتة الحليب بالخبز الملوح

- خبز ملوح كمية حسب الرغبة .
- كوب حليب ساخن او حسب كمية الخبز .
- ملعقة من السكر حسب الرغبة .

- ملعقتين سمنة بلدي .
- عسل حسب الرغبة .

طريقة تحضير فتة الحليب بالخبز الملوّح

- يقوم بتقطيع الخبز إلى قطع متوسطة الحجم .
- ثم نصب عليه الحليب الساخن بعد تحليته بالسكر .
- واخيرا اضافة السمنة البلدي والعسل على وجه الفتة وتقديم بالهناء والشفاء .