

كيفية عمل الفتة السعودية بسهولة

Posted on 2017 ,20 ديسمبر



Category: [المطبخ السعودي](#)

بواسطة: المحيط

الفتة السعودية، من الأكلات العريقة التي توارثتها الأجيال، والفتة في شكلها التقليدي تتكون أساساً من عجينة يخبز على الجمر مباشرة، فيتنكه بنكهة الجمر المحروق المميز، ثم ينظف مما علق به من شوائب ويصب عليه السمن البري أو اللبن حسب الذوق، ومع تحريك خفيف يصبح جاهزاً للأكل اليكم طريقة الفتة [السعودية](#) المفصلة في التحضير

مكونات الفتة السعودية التقليدية

- (كوبان من دقيق القمح الكامل (طحين أسمر
- (حبة البركة) حبة السوداء
- كوب من دقيق الأبيض
- ملعقة كبيرة خميرة
- ملعقة كبيرة ملح
- كمية من السمن البري

طريقة تحضير الفتة السعودية التقليدية

- ضعي كل المقادير مع بعضها واعجني ليضع دقائق
- اتركي العجينة لتختمر لمدة نصف ساعة على الأقل
- اقسمي العجينة لثلاث كرات وخذي كرة وضعيها على صاج فوق النار وافريها حتى تصبح رقيقة
- عندما يصبح للرغيف لون ذهبي اقلبيه على الوجه الآخر. أكمللي خبز كرات العجين الأخرى
- قطعي الرغيف بيديك في طبق الأكل ثم افركيه بقليل من السمن الدافئ
- صبي مزيداً من السمن فوق الرغيف، ويمكنك أيضاً إضافة ملعقة من العسل
- ثم تقدم الفتة بالسمن الدافئ بالهناء والشفاء