

طريقه عمل الدقه باللحم المفروم والبطاطس بالطريقه اليمنيه بالصور



من اسرار المطبخ اليمني طريقه عمل الدقه اليمنيه والدقه هي عبارة عن لحمه مفرومه مع الخضار ومشهورة في اليمن وتعرف بالدقه

المكوّنات لعمل الدقه اليمنيه الناشفة :
تكفي شخصين

0.5 كيلو لحمه مفرومه
حبه بطاطس كبيرة
معلقه ونص كبيره بازلاء
حبه طماطم كبيرة
0.25 حزمه كزبرة
3 فصوص ثوم
إثنين فلفل اخضر
0.5 بصله متوسطه
كاري
فلفل اسود
كمون
ملح
ورق غار
0.5 كوب سمن
زيت قلي
0.25 كاسه ماء

الخطوات لعمل الدقه اليمنيه الناشفة :

أولا نقطع البطاطس ونقليها



وبعدھا نطلع البطاطس من الزيت للصفایه



ونجهز اللحم والخضار نقطعهم ونخلیهم على جنب من شان نبداها خطوة خطوة



ثم نحت القدر ونضيف السمن ثم نعصج اللحمه المفرومه



وبعد ما يتعصج اللحم نفتح فراغ في القدر ونحط البصل



👉👉 نضيف الثوم المقطع



لبن يتحمروا نضيف البازلاء



الكزبرة والكزبرة



وبعدھا نقلبھم کویس ونضیف الطماطم ورق غار



??نقلبهم ونغطي عليه شوي على نار هادئه لمدة دقيقه ونص وبعدها نضيف البطاطس المقلية



٢٢ ونحط الكاري والفلفل الاسود والكمون والفلفل الاخضر ونقلبهم



بعدين نحط الطاجن او المدرة الطين على نار هادئه ونحط ربع كاسه مويا وكاري ورشة فلفل اسود ونصف معلقه ملح وشوي
سمنه ونخليها تغلي ٢٢



وبعدھا نھط طبخة اللحمه و نضيفھا على شوي شوي في الطاجن ونغطي عليها لمدة اربع دقائق



٢٢ وتصير الدقه اليمنيه الناشفة جاهزة



وبالعافيه عليكم اتمنى تعجبكم الدقه اليمنيه الناشفة وتجربوها

