

Mapishi ya Bagia dengu

By SW - Melkisedeck Shine · December 8, 2022

Dondoo za Mapishi na Lishe · Upishi na Maandalizi ya Milo yenye Afya · #Karibu AckySHINE

Mahitaji

Unga wa dengu (gram flour 1/4 kilo) Kitunguu kilichokatwa (onion 2) Hoho (green pepper 1/2) Pilipili iliokatwakatwa (scotch bonnet pepper 1/2) Barking powder (1/4 ya kijiko cha chai) Chumvi (salt) Kitunguu swaum (garlic cloves 2) Mafuta ya kukaangia (vegetable oil) Binzari manjano (turmeric 1/4 ya kijiko cha chai)

Matayarisho

Changanya unga, chumvi, binzari, barking powder kwanza kisha weka maji kiasi na vitu vyote vilivyobakia (isipokuwa mafuta) na ukoroge vizuri kuhakikisha unga hauna madonge. Hakikisha unga hauwi mzito wala mwepesi sana. Kisha uache kwa muda wa dakika 20. Baada ya hapo choma bagia katika mafuta. Ukiwa unachoma hakikisha bagia zinakuja juu ya mafuta na hazigandi chini. Ikitokea zinaganda chini hapo itakuwa umekosea kitu. Pika mpaka ziwe za light brown kisha zitowe na uziweke katika kitchen towel ili zikauke mafuta na hapo zitakuwa tayari kwa kuliwa.

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24732>