

KEBBEH MESILUQAT

Ingredients

For filling
:

500 grams soft bulgur (half a kilo grams
)

1 teaspoon of salt

A quarter teaspoon of white pepper

Half a teaspoon of paprika

Half a teaspoon of cumin powder

A pinch of nutmeg

Half an onion

A quarter kilo of meat

One cup of cold water

1 tablespoon of ghee

Half a kilo of lamb meat

Two small size of onion (soft chopped)

A pinch of cinnamon

1 teaspoon of salt

A pinch of black pepper

walnut

For boil the kibbeh
:

Water

Olive oil

For sauce
:

1 kilo of yogurt

A quarter kilo of tahini

1 tablespoon of capsicum molasses

1 Lemon juice

6 large garlic cloves

A little of olive oil

For decoration:

A pinch of chopped parsley

A pinch of chopped walnut

A pinch of olive oil

Directions

لتحضير الكبة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه برغل و نقوم بغسلهم ونضعهم بمصفاة ، ثم نضعهم في وعاء ونضع عليهم ملح ، كمون ، بابريكا ، جوزة الطيب ، فلفل ابيض ، بصل مفروم ، لحمة (بدون دهنة) ثم نقوم بخلط المكونات مع بعضها، ومن ثم نصيف لهم ماء بارد ونأتي بالالة الكهربائية (ماكينة الكبة) ونقوم بطحن المكونات بها، وبعدها نقوم بدعك الخليط مع بعضه ونضعه بالثلاجة (البراد) لمدة ساعة ، وبعد مرور ساعة نقوم بإخراج العجينة من الثلاجة ونقوم بتشكيل أفراس الكبة ، ومن ثم نقوم بحشي الأفراس في الحشوة الباردة . لتحضير حشوة الكبة : اولاً نأتي بمقلاة ونضع بها سمنة ونقوم برفع الوعاء على النار ، ثم نصيف لحمة خاروف مدهنة ونقوم بقلي اللحمة مع السمنة ، ومن ثم نضع ملح ، قرفة ، بصل مفروم ونتركهم قليلاً، ثم نرفع الوعاء عن النار ونضع جوز مفروم ونتركه جانباً حتى تبرد .
لسلق الكبة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء ، ملح ، زيت ثم نرفع الوعاء على النار ومن بعد غليان الماء نضع أفراس الكبة بالماء ونقوم بسلقهم (بعد ما فاشت الكبة على وجه الماء يتكون استوت) ، ثم نرفع الكبة من الماء . لتحضير الصوص : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه لبن ، طحينة ، دبس فليفلة ، عصير ليمون ، ثوم (مدقوق) ، زيت زيتون ثم نقوم بحقق المكونات بالمشبك . طريقة تشكيل الكبة : (اول شي يتقسموا الكبة الي طإبات صغيرة يتكونوا حاطين بزبدية جانباً ماء + نشا يترجعوا تبلوا ايديكم بالمى والنشا ويتدعلوا طابات الكرة بأيدكم وبعد هيك يتثقبوا الكرة بأيدكم وتفتحوا الطانة بحنية ليصبر في مكان للحشوة يترجعوا يتحشوا الكبة ويتسكروا حوافها وينسلوقها بالمى) . مرحلة التطبيق : بعد سلق أفراس الكبة نقوم بسكبهم بوعاء التقديم ونضع عليهم الصوص ونزين الوجه باليقدونس المفروم والجوز المفروم وزيت زيتون وبعدها تصبح كبة مسيلوقات جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!