

PASHA AND ASAKRO (SHISHBARAK AND KUBBA)

Ingredients

For the kibbeh dough:

2 cups white bulgur

1 cup brown bulgur

1/4 teaspoon white pepper

1/2 teaspoon cumin

3 cups boiling water

250 g minced meat

1 onion

For the yogurt kibbeh filling:

1 onion

1/2 tablespoon salt

1/4 teaspoon black pepper

1/4 teaspoon ground cinnamon

A pinch of ground cloves

A pinch of nutmeg

Chopped walnuts

250 g crispy minced meat with some fat

For the shishbarak dough:

2 cups flour

1/2 tablespoon salt

1/2 cup water

For the shishbarak filling:

A handful of fresh cilantro

Crushed garlic

250 g fine minced meat

1/4 teaspoon salt

A dash of pepper

For the yogurt

:

1.5 kg (1500 g) yogurt

200 ml milk

200 ml kaymak (creamy cream)

2 and 1/2 tablespoons starch

Ingredients

1/2 tablespoon salt

For the top

:

Toasted pine nuts

Crushed garlic

A bit of chopped cilantro (or mint)

1 tablespoon salt

Directions

لتحضير عجينة الكبة: في الوعاء نضع برغل، ملح، كمون، فلفل أبيض ونقوم بتحريكهم، ثم نضيف لهم ماء ساخن (مغلّية) ونقوم بتحريك المكونات، ومن ثم نضعهم جانباً (حتى تفتح حبة البرغل)، وبعدها نضع اللحم المفروم (هبرة) بمحضرة طعام مع مكعبين ثلج ونخفقهم جيداً، ثم نقوم ببرش بصلة ونضيفها من الماء ونضعها فوق البرغل، ثم نضع اللحم المفروم (بمحضرة الطعام) فوقهم، ونقوم بعجن المكونات حتى نحصل على عجينة الكبة. لتحضير حشوة الكبة (الكبة اللبّنية): نضع لحمة في مقلاة على نار متوسطة ونضع فوقها بصلة مفرومة ناعم، ملح، قرفة، جوزة طيب، قرنفل، فلفل أسود ونقوم بتحريك المكونات و عند الاستواء نرفع المقلاة عن النار و نضيف فوقهم جوز مفروم، ثم نتركها جانباً. مرحلة تشكيل الكبة: (بتأخدوا كرة صغيرة من عجينة الكبة وتبلوا ايديكم بماء باردة مثلجة وتشكلوا الكبة بأيديكم وأصبع أيديكم الثانية من فوق ولتحت وبترجعوا بتبلوا ايديكم شوي بس مو كثير وبعد ما بصير في حفرة للكبة يتحطوا فيها الحشوة وبترجعوا بتبلوا اصبعكم وبتسكروها شوي شوي) نقوم بتشكيل الكبة وحشيبهم في حشوة الكبة، ومن ثم نضعهم في صينية (نقطة كتير مهمة بالكبة اللبّنية لازم تكون الكبة الها سماكة منشان تعطيهها طعم)، وبعدها نضعهم في الثلاجة.

لتحضير عجينة الشيشيرك: في وعاء نضع طحين، ملح، ماء ثم نقوم بعجن المكونات جميعها حتى نحصل على قوام العجينة، ومن ثم نضع العجينة في وعاء ونغلفها بورق نابلون ونضعها في مكان دافئ ومظلم حتى الاختمار. لتحضير حشوة الشيشيرك: في وعاء نضع اللحم المفروم، ونضع فوقهم ثوم (مدقوق)، كزبرة مفرومة ناعم، ملح ونخلط المكونات جميعها، ومن ثم نضعهم في الثلاجة (حتى وقت الاستعمال). مرحلة تشكيل الشيشيرك: نقوم بفرد العجينة، ثم نقوم بقص العجينة لقطع متساوية (أنا استخدمت الفنجان بقص العجينة)، ومن ثم نقوم بحشي القطع في الحشوة، ثم نضعهم في صينية يوجد بها القليل من الطحين. لتحضير اللبن: في الوعاء نضع اللبن، حليب، قشطة كريمة (لترفع الدسم)، نشا (فيكم تحطوا ملعقتين ونص لكن شيشيرك عجين ولما بدكم تنزلوا الشيشيرك وتطبخوه بقلب اللبن بتعطي كثافة اكثر فيدكم تشيلوا نص (ملعقة)، ملح، (فيكم ما تحطوا كريمة وحليب، فيكم تحطوا نشا وملح أو بيضة)، ثم نخلط المكونات بالهاند بلاندر لمدة دقيقتين، ومن ثم نرفع الوعاء على النار ونحرك بالمشيك اليدوي باتجاه واحد حتى يتشكل القوام الكريمي اللبن (حتى الغليان). مرحلة التطبيق: باستخدام عود خشبي نعمل ثقوب صغيرة في أفراس الكبة ونضعهم في وعاء اللبن، ثم نضيف قطع الشيشيرك للوعاء وبتركهم على نار متوسطة لمدة 10 دقائق، ومن ثم نقوم بسكبهم في وعاء التقديم، ومن ثم نقوم بقلي الصنوبر مع السمطة والثوم (مدقوق) والكزبرة المفرومة وبزيين الطبق بهم ويقدم.

C H E F O M A R

Bon Appetit!