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 (مغلية) ونقوم بتحريك المكونات، ومن ثم نضعهم جانباً (حتى تتفتح حبة البرغل) ، وبعدها نضع اللحمة (هبرة) بمحضرة طعام مع مكعبين ثلج ونخفقهم جيداً ، ثم نقوم ببرش بصلة ونصفيها من الماء ونضعها فوق البرغل ، ثم نضع اللحمة المفرومة (بمحضرة الطعام) فوقهم ، ونقوم بعجن المكونات حتى نحصل على عجينة الكبة. لتحضير حشوة الكبة (الكبة اللبنية) : 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 : (بتاخدوا كرة صغيرة من عجينة الكبة وبتبلوا ايدكم بماء باردة مثلجة وبتشكلوا الكبة بأيديكم وأصبع أيديكم الثانية من فوق ولتحت وبترجعوا بتبلوا ايديكم شوي بس مو كثير وبعد ما يصير في حفرة للكبة بتحطوا فيها الحشوة وبترجعوا بتبلوا اصبعتكم و بتسكروها شوي شوي) نقوم بتشكيل الكبة وحشيهم في حشوة الكبة، ومن ثم نضعهم في صينية (نقطة كتير مهمة بالكبة اللبنية لازم تكون الكبة الها سماكة منشان تعطيها طعم) ، وبعدها نضعهم في الثلاجة.

لتحضير عجينة الشيشبرك: في وعاء نضع طحين ، ملح ، ماء ثم نقوم بعجن المكونات جميعها حتى نحصل على قوام العجينة، ومن ثم نضع العجينة في وعاء ونغلفها بورق نايلون ونضعها في مكان دافئ ومظلم حتى الاختمار. لتحضير حشوة الشيشبرك : 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 الشيشبرك: 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 شيشبرك عجين ولما بدكم تنزلوا الشيشبرك وتطبخوه بقلب اللبن بتعطي كثافة اكثر فبدكم 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 بالمشبك اليدوي باتجاه واحد حتى يتشكل القوام الكريمي للبن (حتى الغليان). مرحلة التطبيق: باستخدام عود خشبي نعمل ثقوب صغيرة في أقراص الكبة ونضعهم في وعاء اللبن، ثم نضيف قطع الشيشبرك للوعاء ونتركهم على نار متوسطة لمدة 10 دقائق ، ومن ثم نقوم بسكبهم في وعاء التقديم، ومن ثم نقوم بقلي الصنوبر مع السمنة والثوم(مدقوق) والكزبرة المفرومة ويُزّيين الطبق بهم ويقدم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!