

# GRILLED KIBBEH

## Ingredients

For Kibbeh dough  
:

1 kilo of bulgur

3 glasses of water (700 ml)

1 tablespoon and a quarter of salt

Half a tablespoon of black pepper

1 tablespoon dried pepper

1 tablespoon cumin

1 tablespoon paprika

Half a tablespoon of white pepper

2 onions

Half a kilo of veal (without fat)

For the filling:

3 onions, finely chopped

400 gm fried lamb meat with bay leaves

450 - 500 grams of fat

300 g lamb fat

A few chopped walnut

pomegranate ( as desired)

2 tablespoons of pepper molasses

1 tablespoon salt

Half a tablespoon of black pepper

Half a tablespoon of dried pepper

2 tablespoons of pomegranate molasses

A pinch of cornstarch + water (to close the kibbe

## Directions

لتحضير البرغل: اولاً نضع البرغل في وعاء ونضع عليه ماء، الملح ، فلفل اسود ، فليفلة يابسة ، كمون ، بابريكا ، فلفل ابيض ، بصل ثم نطحن المكونات بالآلة الكهربائية ( يتخوا العجينة بالماء منشان البرغل ياخذ قوام) ثم نضع اللحمة ونعيد طحن المكونات ( كل ما تطحنوا شوي بتحطوا قطعة لحمة) ومن ثم نقوم بعجن العجينة حتى تتماسك مع بعضها ( البرغل عطوا ماء شوي شوي لان كل نوع يختلف عن نوع ثاني) ثم نغلق على العجينة ونتركها قليلاً حتى ترتاح. لتحضير حشوة الكبة : اولاً نفرم البصل في الآلة الكهربائية ( يعني فرم عالناعم مو مرهم يكونوا وبعد الفرغ بتصفوهم من الماء ، لان اذا ضل ماء بالبصل يتشقق الكبة معكم ) ثم نضعهم بوعاء ونضيف لهم لحمة خاروف ( انا قليت اللحمة مع ورقة غار منشان ريحة الزنخة وبردتها ) ثم نضع الشحمة ، لية ، جوز مقطع، دبس فليفلة ، رمان ، ملح ، فلفل اسود ، فليفلة يابسة ، دبس رمان ثم نخلط المكونات مع بعضها.

طريقة عمل الكبة: (بعد ما تكون رتاحت الكبة) نأتي بقطعة نايلون ونضع عليها كرة من الكبة ونضع القسم الثاني من قطعة النايلون على كرة الكبة ونضغط عليها باليد قليلاً ثم نأتي بالشويك ونفردنا بشكل متساوي ( يعني على نقل الشويك يتمشوا ، وبتدهنوا قطعة النايلون بماء ونشأ منشان ما تلزق معكم ) ثم نضع الحشوة على شكل دائرة ثم نأتي بالقطعة الثانية ونضعها فوقها ونقوم بالضغط على أطراف العجينة بأصابع اليدين قليلاً (القرص لازم يكون فيو هوا "هي نقطة كثير مهمة " منشان لما تلبس تذوب هيك تسيح بقلبوا ) ومن ثم نأتي بكاسة ( بتكونوا حاسبين القياس الي بدكم ياه بتخلوا الحشوة بنص الكاسة وبتفتلوا الكاسة لما بتعملوا هي الحركة شو بصير ؟ بصير الو جوانب لقرص الكبة هي الجوانب بتشيلوها على جنب وبترجعوا بتشعلوا فيها ) ونقوم بتشكيل أقرص الكبة بها، وبعدها نقوم بتخميم جوانب القرص بماء ونشأ ونضعه على صينية ونغلفها بنايلون (عجينة الكبة بتخلوها مغلفة بنايلون منشان ما تشقق معكم وتنشف) و نكمل باقي العجينة في نفس الطريقة. لشوي الكبة: نقوم بتشغيل شواية الفحم ونتركها حتى تشعل ومن ثم نتركها على نار هادئة (يعني اول شي المنقل بتشعلوه ليحمر ويهدا)، ثم نضع أقرص الكبة على الشواية ونقوم بشويهم ( ما بتحركوا أقرص الكبة لحتى تنشف وتتماسك ، لما يصير يتحرك القرص وما يلزق على المنقل يكون تشمع وبتقبلوا القرص الي تشمع وتحمر على الوجه الثاني ) وبعدها نصيح الكبة المشوية جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!