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 (بتبخوا العجينة بالماء منشان البرغل ياخد 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 بيختلف 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 الفرم بتصفوهم من الماء , لان اذا ضل ماء بالبصل بتشقق 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 بالشوبك ونفردها بشكل متساوي (يعني على ثقل الشوبك بتمشوا , وبتدهنوا قطعة النايلون بماء ونشا منشان ما تلزق معكم) ثم نضع الحشوة على شكل دائرة ثم نـأتي بالقطعة الثانية ونضعها فوقها ونقوم بالضغط على أطراف العجينة بأصابع اليدين قليلاً (القرص لازم يكون فيو هوا "هي نقطة كثير مهمة " منشان لما تبلش 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 بتشتغلوا فيها) ونقوم بتشكيل أقراص الكبة بها, وبعدها نقوم بتختيم جوانب القرص بماء ونشا 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 تشتعل ومن ثم نتركها على نار هادئة (يعني اول شي المنقل بتشغلوه ليجمر وبهدا), ثم نضع اقراص الكبة على الشواية ونقوم بشويهم (ما بتحركوا اقراص الكبة لحتى تنشف وتتماسك , لما يصير يتحرك القرص وما يلزق على المنقل بكون تشمع وبتقبلوا القرص الي تشمع وتحمر على الوجه الثاني) وبعدها تصبح الكبة المشوية جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!