K E B B E H M E S I L U Q A T

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 teasoon 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
Tow 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 littel 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 نضيف لهم ماء بارد ونأتي بالآلة الكهربائية (ماكينة الكبة) ونقوم بطحن المكونات بها، و بعدها نقوم بدعك الخليط مع بعضه ونضعه بالثلاجة (البراد) لمدة ساعة ، وبعد مرور ساعة نقوم بإخراج العجينة من الثلاجة ونقوم بتشكيل أقراص الكبة ، ومن ثم نقوم بحشي الأقراص في الحشوة الباردة . لتحضير حشوة الكبة : اولاً نأتي بمقلاة ونضع بها سمنة ونقوم برفع الوعاء على النار ، ثم نضيف 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 أقراص الكبة بالماء ونقوم بسلقهم (بعد ما فاشت الكبة على وجه الماء بتكون 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 بخفق المكونات بالمشبك . طريقة تشكيل الكبة : (اول شي بتقسموا الكبة الي طابات صغيرة بتكونوا حاطين بزبدية جانباً ماء + نشا بترجعوا تبلوا ايديكم بالمي والنشا وبتدعبلوا طابات الكرة بأيدكم وبعد هيك بتثقبوا الكرة بأيدكم وتفتحوا الطابة بحنية ليصير في مكان للحشوة بترجعوا بتحشوا الكبة وبتسكروا حوافها وبتسلوقها بالمي). مرحلة التطبيق : بعد سلق أقراص الكبة نقوم بسكبهم بوعاء التقديم ونضع عليهم الصوص ونزين الوجه بالبقدونس المفروم والجوز المفروم وزيت زيتون وبعدها تصبح كبة مسيلوقات جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!