K I B B E H L A B A N I E H

Ingredients
Half a kilo of bulgur (3 cups and a half)
1 cup of water
1 tablespoon of cumin
1 tablespoon of salt
Half a tablespoon of black pepper
1 large onion
A quarter kilo of veal, not fat
A little of water with cornstarch
For the filling:
1 large onion and a half
1 tablespoon of ghee
pinch of salt
250 grams of lamb
150 grams fat
A pinch of black pepper
walnut
For Yogurt :
1 kilo and a half of yogurt
200 grams of cream (one cup)
200 ml of milk (one cup)
2 tablespoons of cornstarch
1 tablespoon of salt

Directions
لتحضير عجينة الكبة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه برغل ، ماء (بتنقعوا البرغل بالماء) ، ملح ، كمون ، فلفل اسود ، بصل ثم نفرم المكونات في الآلة الكهربائية اول مرة (ليش بتحطوا البصل ؟ منشان تعطيهم طراوة)، ومن ثم نضع اللحمة على المكونات ونفرم المكونات مرة ثانية على الآلة الكهربائية (بعد ما فرمتوا البرغل مع اللحمة وجه ثاني بتتدعكوهم بايديكم، واذا حسيتوها ناشفة بتبخوها بالماء ما بتكثروا ماء , كيف بتعرفوا اذا الكبة ناشفة ؟ بتحسوا حبة البرغل بس تمسكوها بتلاقوها لسا واقفة و لسا ناشفة ، واذا عندكم عجانة بتمسكوها وبتحطوها بقلب العجانة بتشغلوا العجانة و بتدعكها)، ثم نضع العجينة في وعاء حتى ترتاح (بتغطوا وجه العجينة منشان ما تنشف وبتتركوها ترتاح). مرحلة تشكيل الكبة : ((أول شي بتحطوا بوعاء شوية ماء ونشا وبتاخذوا كرة صغيرة من الكبة وبترجعوا تغطوا وعاء الكبة منشان ما تنشف، كيف بتعرفوا الكبة الظريفة ؟ بتعملوها متل الكفتا اذا دبقت معكم بتكون تمام لازم ما تكون قاسية وما تكون طرية وبترجعوا بتاخذوا دعبولة صغيرة وبتحطوا على ايدكم ماء ونشا وبتشكلوا الكبة بأيديكم واصبع ايديكم 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 ، اهم شي تغطوا الكبة منشان ما تنشف)، (نقطة كتير مهمة بالكبة اللبنية لازم تكون الكبة الها سماكة منشان تعطيها طعم)). لتحضير الحشوة : في وعاء على النار نضع سمنة ، بصل ، ملح ، لحمة ، فلفل ونقوم بقلي المكونات جميعها (دائماً حشوة الكبة بتنطبخ على السريع يعني ما تغطوا لحمة وتتطبخوها وقت طويل لتكب المي بتصير مافيها نداوة)، ثم نرفع الوعاء عن النار ونضع الجوز على البارد و نتركها حتى تبرد، ومن ثم نضع اللية ونخلط المكونات مع بعضها وبعدها تصبح الحشوة جاهزة(ولا تحطوا لحمة مفرومة عالماكينة يعني لازم تكون اللحمة مفرومة عالسيخ عند اللحام) . لتحضير اللبن : نضع في وعاء اللبن ، كريمة (كريمة لترفع الدسم) ، حليب ، نشا(فيكم تحطوا ملعقتين ونص لكن الكبة بكون فيها نترة نشا ولما بدكم تنزلوا الكبة وتطبخوها 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 2 دقيقة، ومن ثم نرفع الوعاء على النار ونحرك بالمشبك اليدوي باتجاه واحد حتى يتشكل القوام الكريمي. مرحلة التطبيق: وبعد غليان اللبن ننزل الكبة عليه(وما لازم تحركوا اللبن والكبة أول دقيقتين، وبتتركوهم يغلوا غلوة وحدة بس)، ثم نرفع الوعاء عن النار ونقوم بسكب اللبن والكبة فيوعاء التقديم وتُزَّين بالصنوبر أو القليل من عشبة الطرخون، وبعدها تصبح الكبة اللبنية جاهزة.

Bon Apetit!