

# TURKISH KOFTA

## Ingredients

Half a kilo of soft lamb

5 grams sodium carbonate (half a teaspoon)

A little of lemon juice

Half a cup of rusks (75 gr)

1 teaspoon of salt

Half a teaspoon of black pepper

Half a teaspoon of cumin

Half a teaspoon of sweet paprika

One and a half onions (small size)

For sauce

:

1 tablespoon and a half sweet pepper molasses

5 tablespoons of tomato

Half a teaspoon of dry pepper

pinch of black pepper

4 tablespoons of olive oil

pinch of salt

To serve with kofta

:

3 pieces of pepper

3 tomatoes

A little of olive oil

Half a cup of water (100 ml)

لتحضير الكوفته : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيها لحمه (400 غرام هبرة و 100 غرام دهنة يعني لازم يكون باللحمه 20% دهون)، ثم نخلط في كأس كربونات الصوديوم + عصرة ليمون حامض ( ليش تستعملوا الليمون ؟ لان الكربونات ما بتتفاعل الا بالحامض , شو فائدة الكربونات باللحمه ؟ هي الي بتخليها للحمة تنهض ولما بتنهض اللحمه وفيها دهون بدال ما تنزل بقلب المقلاة بتحافظ على الدهون جوات اللحمه)، ومن ثم نضع نصف كاسة ماء، وبعدها نضيفهم فوق اللحمه ونعجن المكونات مع بعضها، وبعد شرب اللحمه للسوائل نضع البقسماط ( اذا ما عندكم بقسماط فيكم تحطوا خبزة يابسة ، او سمونة يابسة) ونخلط المكونات مع بعضها، (البقسماط شو وظيفتها؟ لحتى تشد اللحمه وتمسك على بعضها والبقسماط رح يتشرب السوائل ولما يتشرب السوائل بخلي اللحمه تشد على بعضها )، ثم نضيف ملح ، فلفل اسود ، كمون ، بابريكا حلوة ونعيد خلط المكونات مع البهارات جيداً ( اللحمه بهي المرحلة بتكون ديقه ، ليش ديقه ؟ أي لحمه لما تشتغلوا فيها وتدعكوها بصير ديق بتريحوها بالبراد بتصير اسهل، بس اصول هي الاكلة بتضربوها سترش او ورق نايلون وتخطوها بالبراد لثاني يوم ترتاح وتشرب من البهارات وتشرب من المي وحيات البقسماط كمان تشرب السوائل كلها )، ثم نقوم بفرم بصل ناعماً(بالفرامة الكهربائية)، ثم تأتي بزبدية ومصفاة ونضع فيها البصل المفروم وتركهم حتى يصفى البصل من الماء ( ليش عم نضفي البصل من المي تبعو؟ لان بس تحطوا ماء البصل للحمة المفرومة بتسود اللحمه وبصير قرص الكفتة اسود

ليش ما حطيت البصل معهم من البداية ؟ اكبر خطأ البصل لما ينحط للحمة من البداية وتركوه يرتاح بيسود اللحم البصل بسود اللحم )، ثم نقوم بتقطيع الفليفلة والبندورة ونضع عليهم القليل من زيت زيتون ونقوم بشويهم في الفرن ( فيكم تشويهم على المقلاة وفيكم تشويهم بالفرن )، ومن ثم نخرج اللحمه من الثلاجة ونأتي بزبدية فيها ماء بارد وناخذ البصل المصفي من الماء ونضعه فوق اللحمه ونخلطه مع اللحمه جيداً، وبعدها نقوم بتشكيل كرات الكفتة ( لتشكيل كرات اللحمه : اول شي تحطوا ماء على ايديكم وبتأخذوا كرة من اللحم وترقوها على ايديكم لتصبح على شكل قرص ، بتحموا المقلاة وتخطوا القطعة مجرد ما نزلتوا القطعة ما عاد بتحركوها اكبر غلط تحريك الكوفتا بتحركوها بس تأخذ وجه من تحت، ايمت يعرف هاد الشئ ؟ بس لافي نص اللحمه تغير لونه ، او فيكم بالفرن تشوها بتشغلوا الفرن من فوق بتصفوهم على صينية عليها ورق زبدة بتضربوهم وجه من فوق بعدين بترجعوا تقليبوهم لثاني وجه بس بشغال الفرن من فوق بس ، وبعد ما بتستوي الكفتة معكم بتصير اسمك؛ ليش صارت اسمك؟ بدال ما تكش صارت اسمك هي هي النظرية انو هي بدها تنفيس من بيكينغ صودا الي حطيتوها وتحافظ عالدهن من جواتها)، ونقوم بشويهم في مقلاة على النار وبعدها تصيح الكفتة جاهزة. لتحضير الصوص : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه دبس فليفلة ، بندورة مقشرة ، فليفلة يابسة ، فلفل اسود ، زيت زيتون ، ملح ثم نخلط المكونات مع بعضهم وبعدها يصيح الصوص جاهزاً . طريقة تطبيق الكوفته : اولاً تأتي بالخبزة وندهن الخبز بالصوص ونضع اللحمه ، بندورة مشوية ، فليفلة مشوية ومن ثم تصيح الكوفته جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Appetit!