T U R K I S H K O F T A

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)

Directions

لتحضير الكوفتة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيها لحمة (400 غرام هبرة و 100 غرام دهنة يعني لازم يكون فاللحمة 20% دهون)، ثم نخلط في كأس كربونات الصوديوم + عصرة ليمون حامض (ليش تستعملوا الليمون ؟ لان الكربونات ما بتتفاعل الا بالحمض , شو فائدة الكربونة باللحمة ؟ هي الي بتخليها للحمة تنهض ولما بتنهض اللحمة وفيها دهون بدال ما تنزل بقلب المقلاية بتحافظ على الدهون جوات اللحمة)، ومن ثم نضع نصف كاسة ماء، وبعدها نضيفهم فوق اللحمة ونعجن المكونات مع بعضها، وبعد شرب اللحمة للسوائل نضع البقسمات (اذا ما عندكم بقسمات فيكم تحطوا خبزة يابسة ، أو سمونة يابسة) ونخلط المكونات مع بعضها، (البقسمات شو وظيفتها؟ لحتى تشد اللحمة وتمسك على بعضها والبقسمات رح يتشرب السوائل ولما يتشرب السوائل بخلي اللحمة تشد على بعضها)، ثم نضيف ملح , فلفل اسود ، كمون ، بابريكا حلوة ونعيد خلط المكونات مع البهارات جيداً (اللحمة بهي المرخلة بتكون دبقة ، ليش دبقة ؟ أي لحمة لما تشتغلوا فيها وتدعكوها بصير دبق بتريحوها بالبراد بتصير اسهل، بس أصول هي الاكلة بتضربوها سترش أو ورق نايلون وبتحطوها بالبراد لثاني يوم ترتاح وتشرب من البهارات وتشرب من المي وحبات البقسمات كمان تشرب السوائل كلها)، ثم نقوم بفرم بصل ناعماً(بالفرامة الكهربائية)، ثم نأتي بزبدية ومصفاة ونضع فيها البصل المفروم ونتركهم حتى يصفى البصل من الماء (ليش عم نصفي البصل من المي تبعو؟ لان بس تحطوا ماء البصل للحمة المفرومة بتسود اللحمة وبصير قرص الكفتة أسود

ليش ما حطيت البصل معهم من البداية ؟ اكبر خطأ البصل لما ينحط للحمة من البداية وتتركوه يرتاح بيسود اللحم البصل بسود اللحم)، ثم نقوم بتقطيع الفليفلة والبندورة ونضع عليهم القليل من زيت زيتون ونقوم بشويهم في الفرن (فيكم تشوهم على المقلاية وفيكم تشوهم بالفرن)، ومن ثم نخرج اللحمة من الثلاجة ونأتي بزبدية فيها ماء بارد ونأخذ البصل المصفى من الماء ونضعه فوق اللحمة ونخلطه مع اللحمة جيداً، وبعدها نقوم بتشكيل كرات الكفتة (لتشكيل كرات اللحمة : أول شي بتحطوا ماء على ايدكم وبتاخذوا كرة من اللحم وبترقوها على ايدكم لتصبح على شكل قرص , بتحموا المقلاية وبتحطوا القطعة مجرد ما نزلتوا القطعة ما عاد بتحركوها اكبر غلط تحريك الكوفتا بتتركوها بس تاخذ وجه من تحت، ايمت بعرف هاد الشي ؟ بس لاقي نص اللحمة تغير لونو , او فيكم بالفرن تشوها بتشغلوا الفرن من فوق بتصفوهم على صينية عليها ورق زبدة بتضربوهم وجه من فوق بعدين بترجعوا تقلبوهم لتاني وجه بس شغال الفرن من فوق بس , وبعد ما بتستوي الكفتة معكم بتصير أسمك؛ ليش صارت أسمك؟ بدال ما تكش صارت اسمك هي هي النظرية انو هي بدها تنفش من بيكينغ صودا الي حطيتوها وتحافظ عالدهن من جواتها)، ونقوم بشويهم في مقلاة على النار وبعدها تصبح الكفتة جاهزة. لتحضير الصوص : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه دبس فليفلة ، بندورة مقشرة ، فليفلة يابسة ، فلفل اسود ، زيت زيتون ، ملح ثم نخلط المكونات مع بعضهم وبعدها يصبح الصوص جاهزاً . طريقة تطبيق الكوفتة : اولاً نأتي بالخبزة وندهن الخبز بالصوص ونضع اللحمة , بندورة مشوية , فليفلة مشوية ومن ثم تصبح الكوفتة جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!