

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 water (100 ml)

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

لتحضير الكوفته : اولاً تأتي 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 الكربونات باللحمة ؟ هي الي بتخليها للحمة تنهض ولما بتنهض اللحمة وفيها دهون بدال ما تنزل بقلب المقلاة بتحافظ على الدهون جوات اللحمة)، ومن ثم نضع نصف كاسة ماء، وبعدها نضيفهم فوق اللحمة ونعجن المكونات مع بعضها، وبعد شرب اللحمة للسوائل نضع البقسماط (اذا ما عندكم بقسماط فيكم تحطوا خيزرة يابسة ، او سمونة يابسة) ونخلط المكونات مع بعضها، (البقسماط شو وظيفتها؟ لحتى تشد اللحمة وتمسك على بعضها والبقسماط 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 المرحلة بتكون ديقة ، ليش ديقة ؟ أي لحمة لما تشغلوا فيها وتدعكوها بصير ديق بتريحوها بالبراد بتصير اسهل، بس اصول هي الاكلة بتضربوها سترش او ورق نايلون وتحتوها 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 اللحمة 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 اللحمة من الثلاجة ونأتي بزبدية فيها ماء بارد وناخذ البصل المصفى من الماء ونضعه فوق اللحمة ونخلطه مع اللحمة جيداً، وبعدها نقوم بتشكيل كرات الكفتة (لتشكيل كرات اللحمة : اول شي تحطوا ماء على ايديكم وبتأخذوا كرة من اللحم وترقوها على ايديكم لتصبح على شكل قرص ، بتحموا المقلاة وتحتوا القطعة مجرد ما نزلتوا القطعة ما عاد بتحركوها اكبر غلط تحريك الكوفتا بتتركوها بس تأخذ وجه من تحت، ايتمت يعرف هاد الشئ ؟ بس لافي نص اللحمة تغير لونه ، او فيكم بالفرن تشوها بتشغلوا الفرن من فوق بتصفوهم على صينية عليها ورق زبدة بتضربوهم وجه من فوق بعدين بترجعوا قلبوهم لثاني وجه بس شغال 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 تنفث من بيكينغ صودا الي حطيتها وتحافظ عالدهن من جواتها)، ونقوم بشويهم في مقلاة على النار وبعدها تصح 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 يصح الصوص جاهزاً . طريقة تطبيق الكوفته : اولاً تأتي بالخيزرة وندهن الخبز بالصوص ونضع اللحمة ، بندورة مشوية ، فليفلة مشوية ومن ثم تصح الكوفته جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Appetit!