K E B B E H S U M A G H I Y Y E H

Ingredients
Half a kilo of sumac seeds
5 liters of water
5 tablespoons tomato molasses
1 tablespoons garlic
1 tablespoons and a half of mint
1 tablespoons black pepper
Eggplant
2 tablespoons of salt
To boil the meat:
Meat
laureate paper
2 cups of water
for the kibbeh:
700 grams soft bulgur
1 Onions
400 grams of meat
1/4 teaspoon black pepper
3/4 teaspoon salt
1/4 spoon cumin
1/4 teaspoon mixed spices
1 cup water
To boil the kibbeh:
1 tablespoon salt
very hot water

Directions
لتحضير السماق: اولاً ننقع السماق بماء قبل يوم ثم نضعه في وعاء مع الماء ونرفعه على الغاز ومن ثم نسلقه لمدة 15 دقيقة تقريباً ((لحتى يطلع الحمض منو)،(فيكم تحطوا سماق بودرة بس السماق الحب أطيب وبيعطي حمض أقوى , اذا حسيتو السماق ما عطاكم حمض بتحطولوا شوية ليمون أو حمض الليمون)). لسلق اللحمة: اولاً نأتي باللحمة ونضعها في وعاء ونضع عليها ورق الغار ونرفعهم على النار ونقوم بتحريكهم قليلاً ،ومن ثم نضيف فوقهم الماء ونتركهم حتى الغليان (بعد الغليان بتشيلوا الزفرة يلي بتطلع على وجه اللحمة)، وبعدها نضيف مرق السماق لهم (بتصفوا السماق بمصفاية بس لازم ينزل مرق السماق عاللحمة)، ثم نضيف دبس البندورة، نعناع، ثوم(مدقوق)، فلفل اسود، ومن ثم نعيد الطنجرة على النار حتى الغليان(لحتى تتعقد المكونات)، ثم نضع الملح ،ومن ثم نقطع حبات الباذنجان لقطع كبيرة (لازم يكون قطعة كبيرة لان بيفرط ولازم يكون ظاهر بالصحن وما بصير يكون فيه بزر ولازم ما تقشروا) ثم نضعهم في الطنجرة فوق المرق ونغلق على الوعاء ونتركهم حتى الاستواء. لتحضير الكبة : اولاً نأتي بالبصل ونقطعه ثم ناتي بالبرغل ونضعه في وعاء ونضع عليه ملح , فلفل اسود , كمون , بهار مشكل , ماء ونخلط المكونات مع بعضهم، ومن ثم نأتي بالآلة الكهربائية لطحن البرغل (اول وجه بتطحنوا البرغل مع البصل وثاني وجه مع اللحمة وثالث وجه منشان اللحمة تندمج مع البرغل) وبعدها نقوم بتشكيل قطع الكبة على شكل دوائر. مرحلة سلق الكبة : نأتي بوعاء ونضع فيها الماء الساخن والملح ونضعه على النار، ثم نضع كرات الكبة به لمدة 10 دقائق فقط (اذا كانت الكمية كثيرة ماتحطوهم كلهم سوا على دفعات) وبعد السلق نضع كرات الكبة على قماشة قطنية ونفردهم (منشان ما يلزقوا ببعضهم). مرحلة التطبيق: نقوم بسكب مرق السماق واللحمة وقطع الباذنجان في وعاء التقديم ، ثم نضيف قطع الكبة على وجه الوعاء وبعدها تصبح الكبة سماقية جاهزة.

Bon Apetit!