

KEBBEH SUMAGHIYYEH

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

2 tablespoons of salt

To boil the meat:

Meat

laureate paper

for the kibbeh:

700 grams soft bulgur

1 Onions

400 grams of meat

1 cup water

To boil the kibbeh:

1 tablespoon salt

very hot water

Eggplant

2 cups of water

1/4 teaspoon black pepper

3/4 teaspoon salt

1/4 spoon cumin

1/4 teaspoon mixed spices

Directions

لتحضير السماق: اولاً ننعق السماق بماء قبل يوم ثم نضعه في وعاء مع الماء ونرفعه على الغاز ومن ثم نسلقه لمدة 15 دقيقة تقريباً ((لحتى يطلع الحمض منه)). فيكم تحطوا سماق بودرة بس السماق الحب اطيّب وبيعطى حمض اقوى , اذا حسيتو السماق ما عطاكم حمض بتخطولوا شوية ليمون او حمض الليمون)). لسلق اللحمية: اولاً نأتي باللحمية 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 بلي بتطلع على وجه اللحمية), وبعدها نضيف مرق السماق لهم (بتصفوا السماق بمصفاية بس لازم ينزل مرق السماق عاللحمية), 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 يفرط 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 ناتي بالآلة الكهربائية لطحن البرغل (اول وجه بتطحنوا البرغل مع البصل وناتي وجه مع اللحمية وثالث وجه منشان اللحمية تندمج مع البرغل) وبعدها نقوم بتشكيل قطع الكبة على شكل دوائر. مرحلة سلق الكبة : ناتي 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 واللحمية وقطع الباذنجان في وعاء التقديم , ثم نضيف قطع الكبة على وجه الوعاء وبعدها تصيح الكبة سماقية جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!