

مطبخ نافذة مصر : وصفة اليوم الكبة المقلية



الأحد 28 مايو 2017 06:05 م

وصفة اليوم الكبة المقلية

المقادير:

- 1 كيلو برغل ناعم منقوع في ماء لمدة 1/4 ساعة
- 3/4 كيلو لحم مفروم (1/2 كيلو خروف + 1/4 كيلو عجل)
- 1 ملعقة كبيرة كزبرة ناشفة
- 1 ملعقة كبيرة كمون
- 3 بصل
- ملح و فلفل بهار
- مشكل الحشوة:
- 1 كيلو لحم خروف مفروم خشن
- 1 بصلة مقطعة صغيرا
- 2 ملعقة سمنة بلدي
- 1 1/2 كوب صنوبر
- 3/4 كوب جوز مكسر خشن
- 1 ملعقة صغيرة بهار مشكل
- 1/2 ملعقة جوزة الطيب ملح و فلفل

الطريقة:

لعمل القشرة الخارجية :

نقوم بعصر البرغل من الماء جيدا حتى نتخلص من الماء تماما

نقطع البصل إلى أرباع

نخلط جميع المقادير مع بعضها و نضعها في ماكينة اللحم و نفرم المقادير من مرتين إلى ثلاث مرات
نضع السمينة في وعاء على النار ثم نضيف البصلة حتى تشقر نضيف الصنوبر ثم نضيف اللحم، الملح و الفلفل و البهار و جوزة الطيب .
بعد أن ينضج اللحم نضيف الجوز ثم نترك الخليط حتى يبرد نشكل القشرة على شكل كرة ثم نجوفها من الداخل حتى تصبح رقيقة ثم نقوم
بوضع الحشوة بداخلها و نغفلها جيدا و نضعها في صينية ثم ندخلها إلى الفريزر لتجمد بعد أن تجمد الكبة (ساعتين تقريبا)
نقوم بوضعها في أكياس و الاحتفاظ بها في الفريزر لحين الاستعمال تقلّي الكبة في زيت غزير على درجة حرارة متوسطة و تقدم و
بالهنا و الشفا