

الكبة بالصينية



المقادير (تكفي لخمسة أشخاص:)

كيلوغرام من لحم الهبرة الخالي من الشحم.

نصف كيلوغرام من البرغل الناعم المنقّى.

ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة.

نصف ملعقة صغيرة من القرفة

ملعقة كبيرة وربع الملعقة من الملح.

حبّة من البصل مفرومة.

ثلاثة أرباع كوب من السمن النباتي.

ثلث كوب من زيت الزيتون

قليل من الزبدة.

مقادير الحشو:

كوب ونصف الكوب من البصل المفروم.

نصف كوب من اللحم المفروم ناعماً.

نصف كوب من الزيت النباتي أو الزبدة.

ملعقة صغيرة من الملح.

ملعقة صغيرة من البهارات المشكّلة.

ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.

كوب من الصنوبر.

طريقة التحضير:

* لإعداد الحشو: يُحمّى الزيت في مقلاة، يُقلّى الصنوبر، ثمّ يُرفع بمجرد أن يحمرّ لونه، ويوضع جانباً على ورق التجفيف.

* يُقلّب البصل في المقلاة، ويُنثر الملح والبهارات والفلفل الأسود عليه. ثمّ يُضاف اللحم المفروم ويُحرّك بسرعة، وذلك لمدة 15 دقيقة، ويُترك هذا الخليط حتى يتجانس وتتكوّن كتل كبيرة من اللحم. ثمّ يُرفع عن النار، ويُضاف الصنوبر إليه.

* في قدر، يُغمر البرغل بالماء، ويُحرّك بأصابع اليد المفتوحة بصورة دائرية، ثمّ يُصفّى.

* يُفرم لحم الهبرة فرماً ناعماً، ثمّ يُفرم البصل ويُعجن مع اللحم، ويُضاف البرغل إلى هذه العجينة، التي تُفرم مرّة أخرى. ثمّ، تُنثر البهارات والملح والقرفة، وتُعجن العجينة بعد ترطيب اليد بالماء البارد.

* تدهن صينيّة، يبلغ قطرها 40 سنتيمتراً، بالزبدة. تُقسم عجينة الكبّة، إلى نصفين: يوضع النصف الأوّل على ورقة مشمّعة كبيرة تُغطى بورقة أخرى. وتُرقّ بقطر 40 سنتيمتراً وبسماكة سنتيمتر. ثمّ تُنزع الورقة العلوية، وتُقلب الدائرة على الصينيّة المعدّة مسبقاً وتُنزع الورقة الثانية.

* تُرطّب اليد بالماء البارد، ويمسح بواسطة الكفّ فوق سطح الكبّة، مع الضغط بالتساوي.

* تُغطّى عجينة اللحم بالحشو الذي يفرد بالتساوي.

* يوضع النصف الثاني من اللحم على ورقة مشمّعة كبيرة، تُغطّى بورقة أخرى، وتُرقّ بقطر 40 سنتيمتراً وبسماكة سنتيمتر. ثمّ تُنزع الورقة العلويّة، وتُقلب الدائرة على الحشو، وتُنزع الورقة الثانية، وتُرتّب اليد بالماء البارد، ويُمسح بالكفّ فوق سطح الكبّة، مع الضغط بالتساوي.

* تُقسم بسكين حادّة على شكل معيّن، يُصبّ الزيت أو السمن أو الزبدة فوق الكبّة، وتشوى في فرن ساخن لمدة نصف ساعة.