

# الكبة النية السورية

## المقادير:

- 800 غ من اللحم النيء
- نصف كوب من البرغل
- نصف كوب من البصل المفروم
- ورق الذنعنع
- ورق مردكوش
- نصف ملعقة من البهارات المشكّلة
- رشّة من الملح
- ملعقة من القرفة المطحون.

## طريقة التحضير:

1. يوضع اللحم في الفرسامة مع مكعبات من الثلج والقرفة.
2. تطحن المكونات جيداً.
3. يغسل البرغل، ثم يصفى ويضاف إلى اللحم.
4. ثم يضاف الذنعنع، المردكوش، البصل، الملح، والبهارات. يطحن الخليط.
5. توضع الكبة النيئة في طبق ثم تقدم.

ألف صحة!