

وصفة الكبة بالزيتون

يعتبر طبق الكبة من أسهل الأطباق التي يمكن أن تحضرها وتقدمها على سفرتك، وإذا كنت من محبي هذا الطبق نقدم إليك وصفة الكبة بالزيتون التي تتمتع بمذاق عال.

مقادير تحضير الكبة:

- كوب برغل
- بصل كبير مفروم ناعم (عدد 1)
- $\frac{1}{2}$ كيلو لحم مفروم
- كوب زيتون أخضر بدون بذر
- ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة*
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء مثلج

مقادير تحضير الحشوة:

- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- $\frac{1}{2}$ بصل صغير مفروم
- $\frac{1}{4}$ كوب صنوبر
- ملح وفلفل
- زيت للقلي

طريقة تحضير الكبة:

- اغسلي برغل جيداً ثم تخلصي من الماء بوضعه في مصفاه والضغط عليه.
- افرمي البصل مع البرغل واللحم المفروم والزيتون باستخدام المفرمة.
- اضيفي الملح والفلفل والبهارات.
- امزجي الخليط مع الماء المثلج حتى يصبح ناعماً ومثل المعجون.

طريقة تحضير الحشوة:

- سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة، ثم أضيفي البصل المفروم وأتركيه لمدة 3 دقائق على النار.

- أضيفي الصنوبر ثم الملح والفلفل.
- ضعي الزيتون الأسود مع التقليب لمدة دقيقة ثم اتركيه حتى يبرد.

طريقة تحضير الكبة:

- بللي يدك بماء بارد وخذي من عجين الكبة حجم ثمرة صغيرة من الدراق.
- اضغطي بإصبع الإبهام على اللحم لعمل فجوة ويصبح اللحم على شكل كوب صغير.
- ضعي ملعقة صغيرة من الحشو ثم اضغطي على الجزء المفتوح لتقفل بإحكام وتصبح مدببة من الجهة التي كانت مفتوحة وبيضاوية من أسفل.
- حضري الفرن وضعي الكبة حتى يصبح لونها ذهبياً ، ومن ثم قدميها لأسرتك.