

الكبة النية السورية

المقادير:

- 800 غ من اللحم النيّ
- نصفُ كوبٍ من البرغل
- نصفُ كوبٍ من البصل المفروم
- ورق الذّعنّ
- ورقُ مردكوش
- نصفُ ملعقةٍ من البهارات المشكّلة
- رشّة من الملح
- ملعقةٌ من القرفة المطحون.

طريقة التحضير:

1. يوضع اللّحم في الفرّامة مع مكعّباتٍ من الثّّلج والقرفة.
2. تطحن المكوّنات جيّداً.
3. يغسل البرغل، ثمّ يصفّى ويضاف إلى اللّحم.
4. ثم يضاف الذّعنّاع، المردكوش، البصل، الملح، والبهارات. يطحن الخليط.
5. توضع الكُبة النيّة في طبق ثمّ تقدّم.

ألف صحة!