5 طرق مختلفة لعمل الكفتة

يعتبر اللحم من أساس عدد كبير من الوصفات وهو مكون رئيسي في المطبخ العربي كما تعد الكفتة من ألذ المأكولات التي يتم تحضيرها من اللحم.

تتنوع الأطباق التي يمكن تحضيرها بالكفتة وحيث يمكن عمل الطبق الذي يحبه أفراد أسرتك .

5 طرق مختلفة لعمل الكفتة :

1. **كفتة البطاطس:**

المقادير:

- نصف كيلو بطاطس، مهروسة
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس، مفروم
- 1 فص ثوم، مهروس
- 1 بيضة
- ملح
- فلفل أسود

للتحمير:

- ½ كوب دقيق
- 2 بيضة
- 1 ملعقة لبن
- ½ كوب بقسماط

طريقة التحضير:

- تخلط البطاطس مع البقدونس والبيض والثوم والملح والفلفل الأسود جيدًا.
- تصنع كرات من العجينة.
- تلت الكرات في الدقيق ثم في البيض الممزوج مع اللبن ثم البقسماط.
- توضع الكرات في الثلاجة لمدة 60 دقيقة.
- تقلى الكرات في الزيت.

2. الكفتة بالجبن:

المقادير:

- 100 غ لحم بقري، مفروم
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 فص ثوم، مهروس
- ½ كوب بقدونس، مفروم
- ½ ملعقة صغيرة كمون
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة
- ¼ ملعقة صغيرة جوز الطيب
- 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 كوب جبن موتزاريلا مبشورة
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

- تضاف كل المقادير إلى اللحم المفروم وتخلط جيدًا.
- تترك في الثلاجة لمدة 60 دقيقة.
- تشكل كرات من الخليط وتحشى بجبنة الموزاريلا ثم تشكل على هيئة كرات مرة أخرى.
- تشوى الكفتة بالجبن على الشواية حتى تنضج.

3. الكفتة المشوية:

المقادير:

- 1 كيلو لحم مفروم
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 ملعقة كبيرة بقدونس
- 1 ملعقة صغيرة بهارات
- 1 ملعقة بهارات لحم
- ملح
- فلفل أسود
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة زبدة

طريقة التحضير:

- يضاف البقدونس والبصل والملح والبهارات والفلفل الأسود والزيت الى اللحم وتخلط المكونات جيدًا مع بعضها.
- في طبق آخر، يوضع الزبدة مع الماء.
- تشكل أصابع الكفتة وتبلل بمزيج الزبدة.
- تشوى الكفتة على الشواية حتى تنضج.

4. **كفتة بجبن الفيتا والزيتون**

المقادير:

- 500 غ لحم ضاني، مفروم
- 30 غ بقدونس، مفروم
- 1 ملعقة كبيرة بصل
- 125 غ جبن فيتا، مفتتة
- 85 غ زيتون أخضر، مقطع
- 2 بيضة
- 2 ملعقة صغيرة ريحان، مطحون
- 2 ملعقة صغيرة زعتر
- 2 ملعقة صغيرة روزماري
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

- تسخن شواية الفرن.
- في إناء واسع، تمزج جميع المقادير.
- يقسم المزيج إلى 16 كرة كفتة صغيرة وتوضع في صينية.
- تشوى صينية الكفتة في الفرن لمدة 15 دقيقة.
- تقلب الكفتة لينضج الوجه الأخر.
- تقدم ساخنة الى جانب السلطة.

5. **طاجن الكفتة الضاني**

المقادير:

للكفتة:

- 500 غ لحم ضاني ، مفروم
- 3 فص ثوم، مهروس
- 1 بصلة ، مبشورة
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- ½ ملعقة صغيرة فلفل حار
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا
- كزبرة خضراء، مفرومة
- بقدونس، مفروم
- 1 بيضة
- ملح
- فلفل أسود

للطاجن:

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 بصلة صغيرة، مبشورة
- 2 ملعقة صلصة طماطم
- 400 غ طماطم، مقطعة
- 2 ملعقة صغيرة عسل
- 200 غ بازلاء
- 4 بيض
- بقدونس للتقديم

طريقة التحضير:

- يسخن الفرن.
- لتحضير الكفتة ، يخلط اللحم مع الثوم والبصل والأعشاب والتوابل والبيض بإناء عميق.
- تشكل كرات صغيرة من الخليط ، وتترك جانبًا.
- لتحضير المرقة، يسخن زيت الزيتون في طاجن.
- ضاف البصل ويقلى بالزيت ثم تضاف الكفتة وتترك حتى تتحمر.
- يخلط الطماطم مع العسل والصلصة ثم تضاف الى الطاجن.
- اخلطي الطماطم والصلصة والعسل ثم أضيفيهم للطاجن.
- يترك المزيج لمدة 10 دقائق على النار.
- تضاف البازلاء و يقلب الخليط.
- يضاف البيض الى الطاجن وتطهى المكونات لمدة 10 دقائق.
- يقدم الطبق ساخنًا الى جانب الخبز أو الكسكس.