

## الفصل الثاني عشر الكبب

### عجينة الكبة

#### المقادير:

- لحمة غنم هبرة للدقّ أو الفرغ ٣ كغ.
- برغل بلدي ١٨٠٠ غرام.
- بصل ٤٠ غرام.
- بهارات ١٠ غرام.
- ملح يعادل ١٣٠ غرام.

#### الطريقة:

تدق اللحمة بشكل جيد في الجرن، أو تطحن جيداً، ثم ترفع من الجرن وتشرش (تعرق) برأس السكين، وتدق البصلة جيداً في الجرن أيضاً، ثم تعاد اللحمة إلى الجرن وتخلط مع البصلة. ثم يضاف البرغل بعد تنظيفه جيداً بالماء، وتنقيته من الشوائب، ويدعك مع اللحمة جيداً والبصلة والملح والبهارات ثم يعاد الدق أو الفرغ على الماكينة، وتدق في الجرن مدة نصف ساعة حتى تصبح ناعمة. أما إذا طحنت على الماكينة فتطحن أربع مرات، وترش بالماء البارد من وقت إلى آخر.

#### ملاحظة:

إذا استعملت الكبة نيئة، يجب إضافة ١٠٠ غرام من الدهن مع البصلة، لكل واحد كغ لحمة.



## كبة لبنية

المقادير:

- لبن رايب ٤ كغ.
- أرز منظف ٢٠٠ غرام.
- كبة حجم صغير ٧٠ قرص.
- لحمة موزات مسلوقة معاً أيضاً ١ كغ.
- ملح بحسب الحاجة.
- رشة نعنن يابس.

الطريقة:

يغلي اللبن وتسلق كيمة الأرز أو يسلق باللبن، وتسلق الكبة وتضاف إلى اللبن، ويترك الجميع يغلي على نار متوسطة الحرارة لمدة عشر دقائق. وبعد ذلك يوضع في كسرولة (وعاء)، ويوضع في صينية داخلها ماء ساخن ليبقى الجميع ساخناً عند السكب، وعند السكب يرش الوجه بنعنن يابس وتقدم.

ملاحظة:

يمكن إضافة كمية من الكريمة إلى اللبن، ويضاف كمية من الثوم والنعنن بعد قليه بالزبدة أو السمنة.

\* \* \*

الشاكرية (لبن أمه)

المقادير:

- لبن رايب ٤ كغ.
- لحمة غنم موزات ٣ كغ.
- بصل كوزات ١٥٠ غرام.
- ملح ١٠٠ غرام.
- نعنن يابس للزينة قليلاً.

الطريقة :

تقطع اللحمة على شكل رأس عصفور، وتغسل وتسلق في طنجرة العظام على نار قوية، مع قليل من الملح، وترفع الزفرة جيداً وتوضع على نار متوسطة حتى تنضج.

يقشر البصل كاملاً كويزات ويغسل جيداً ويوضع في كسرولة على النار، ويضاف إليه قليل من مرق اللحم مع قليل من الملح، ويسلق على نار متوسطة حتى ينضج.

يحضر اللبن كما هو مشروح أعلاه، ويضاف إليه اللحمة المسلوقة والبصل المسلوق وقليل من مرق اللحمة، ويترك الجميع يغلي على نار متوسطة الحرارة لمدة ثلاث دقائق، ثم يوضع على نار هادئة، إذا كان لبن ماعز يرفع عن النار فوراً.

ملاحظة :

يمكن إضافة قليل من الثوم مع النعنع الأخضر بعد قليه بالزبدة، ويقدم الجميع ساخناً.

\* \* \*

### كبة بالفول

تحضر الكبة مثل العادة، وتحشى بالحشوه المعدة لها، وتعمل أقراص، وتقلي أو تسلق، ثم يحضر اللبن كما هو معروف وتضاف كمية الكبة المطلوبة مع كمية فول أخضر مسلوق أو علب إلى الجميع، ثم تقلى بالنعنع والثوم مع الزبدة وتقدم ساخنة مع الأرز.

\* \* \*

### كبة كوسا

تحضر مرق (يخنة) الكوسا بالبندورة كما هو مشروح سابقاً، ويضاف إليها الكبة الجاهزة كما سلف.

\* \* \*

## كبة باذنجان

تحضر يخنة باذنجان بلحمة موزات مع البندورة ويضاف إليها الكبة المقلية، ثم كزبرة وثوم وتقدم ساخنة.

\* \* \*

## كبة بالصينية

تحضر الكبة كما ورد سابقاً.

ثم تحضر الحشوة من اللحم المفرومة مع البصل الناعم والصنوبر وقليل من الملح والبهارات.

الطريقة:

تطرى الكبة قليلاً بالماء البارد، وتمد في صينية أو الوعاء المطلوب بعد دهن أسفله بالزيت أو السمنة، وتمد باليد جيداً، ثم يضاف فوقها الحشوة بشرط أن تبعد قليلاً عن حافة الصينية.

ثم يضاف فوق الحشوة طبقة ثانية من الكبة اللينة، وتقطع قطعاً بشكل مثلثات وترخرف، ويجب أن تكون القطع متساوية تقريباً، ثم يعمل خرم في وسط الصينية، وترش بقليل من زيت الزيتون والسمنة الحموية (سمنة الغنم العربية الأصلية) وتخبز في فرن درجة حرارته عالية وتقدم ساخنة.

\* \* \*

## كبة أقراص

تحضر الكبة كما هو مشروح سابقاً.

وتقرص الكبة على نوعين إما أن تكون صغيرة مستديرة للبن أو أرنية أو أقراص كبيرة للشوي، الأقراص الصغيرة تحضر باليد ويمكن حشوها باللحمة المفرومة والبصل والصنوبر كما مر سابقاً، وتقلى أو تسلق حسب الطلب.

أما الكبيرة فتحضر أيضاً بحجم كبير ومستدير وتحشى بالحشوة المدقوقة مع البصل والملح والبهارات ودهن كلية الخروف وتشوى على الفحم.

ملاحظة:

يمكن وضع الكبة المشوية في صينية مدهونة بالسمنة وتدخل إلى الفرن الحامي لتحمّر، ثم تقدم ساخنة.

يستحسن دق قليل من دهنة كلية الخروف مع البصلة للكبة المشوية.

\* \* \*

## كبة أرنية

المقادير:

يخنة موزات عظام ٣ كغ.

طحينة ١,٣٠٠ كغ.

حمص يابس ومنقوع ١ كغ.

بصل جوانح ١,٣٠٠ كغ.

سمنة ٣٥٠ غرام.

عصير أبوصفير التري.

عصير حامض ٣٠٠ غرام.

ملح طعام حسب الحاجة.

الطريقة:

تحضر الكبة كما ورد سابقاً، لكن يجب أن تبقى شديدة، وتقرّص أقراص صغيرة وتحشى بالحشوة المطلوبة.

تسلق لحمة موزات مع العظام والحمص المنقوع، كما يقلّى البصل قليلاً بالسمنة ليذبل جيداً دون أن يحمر ثم يصفى البصل من السمنة ويضاف إلى المرق بعد ساعة.

تكسر الطحينة بالليمون أبو صفير والحامض وتضاف إلى المرق وتترك حتى تغلي جيداً على نار قوية.

ثم تنقل إلى نار هادئة فيضاف إليها الكبة، وتترك تغلي لمدة عشر أو خمس عشرة دقيقة، حتى يطفو زيت الطحينة على الوجه ثم تسكب ويقدم معها على حدة أرز مفلفل.

ملاحظة :

ترفع اللحمة عندما تنضج من وعاء الطبخ إلى وعاء آخر، ثم تعاد إليه عند التقديم.

\* \* \*  
كبة السمك

المقادير :

- لحم سمك هبرة صافي ٣ كغ .
- برغل ناعم ١,٥٠٠ كغ .
- بصل للكبة ٤٥٠ غرام .
- ملح طعام ٩٠ غرام .
- كزبرة خضراء باقة عدد ٢ .
- قليل من الصنوبر .
- قليل من الزعفران .
- زيت للقللي ولغمر الكبة .
- بهارات ١٥ غرام قشرة ليمون حامض وقشرة برتقال ٩٠ غرام تقريباً .

الطريقة :

ينظف السمك ويدق بالجرن جيداً .  
يصوّل البرغل قبل نصف ساعة، ويعصر جيداً، ويفرك بالبهارات  
وكمية الملح المطلوبة، ويوضع في البراد، يرفع السمك من الجرن بعد  
تنعيمه، يدق البصل مع قليل من الملح .  
ثم يعاد السمك إلى الجرن ويدق مع البصلة جيداً، وبعد ذلك يعاد  
البرغل ويخلط الجميع جيداً، وتدق عجينة الكبة نصف ساعة أو أكثر  
قليلاً .

هذا، وإذا أردت تحضير كبة جيدة يجب تنعيم الخليط ككل .  
يفرم ١,٥٠٠ كغ من البصل جليان ويقلى بالزيت مع الصنوبر وقليل  
من الزعفران، وتوضع أسفل الصينية .

ثم تمد الكبة عليها على شكل طبقة بسماكة كبة اللحمة تقريباً، وتقطع مثلثات وتزين بالتقطيع برأس السكين دون فصل أي قطعة عن الأخرى، وتغمر بالزيت وتخبز في فرن معتدل الحرارة حتى تصبح مثل القبة بعد أن تحمر.

ملاحظة:

يجب أن تكون الكبة رخوة حتى يسهل مدّها، كما يمكن استعمال الماكينة مع مراعاة أن تطحن اللحمة أولاً.

\* \* \*

### كبة البطاطا

المقادير:

٣٠٠٠ غرام برغل ناعم.

٩٠٠ غرام طحين أبيض.

٢٠٠٠ غرام بطاطا.

٣٠٠ غرام بصل.

٢ باقة كزبرة.

ملح طعام ٩٠ غرام.

بهارات ١٠ غرامات.

الطريقة:

تسلق البطاطا بقشرها حتى تنضج، وبعدها تقشر وهي ساخنة وتفرم أو تدق بالجرن حتى تنعم، ويدق البصل أو يفرم مع الكزبرة والبهارات حتى تنعم.

تخلط البطاطا مع البرغل المصوّل والمنظّف جيداً، وتدعك باليد جيداً ويضاف إليها الطحين.

ثم يدق الخليط لمدة ١٥ دقيقة أو تفرم على الماكينة جيداً، ويعمل منها أقراص مدورة وتقلّى أو تمد بالصينية، وتخبز بالفرن، ويحضر لها بصل جوانح مثل كبة السمك وبدون زعفران، وتقطع مثلثات أيضاً.

ويمكن مدّها أيضاً مثل كبة اللحمة.

## كبة بندورة

يحضر صلصة البندورة مع اللحمة المفرومة على الماكينة الخشنة كالعادة والبندورة المقشرة مع البصل والثوم والكزبرة، ويضاف إلى الجميع الكبة المقلية وتقدم ساخنة.

\* \* \*

## كبة بالسبانخ

يحضر سبانخ مع لحمة مفرومة، بعد النضج تضاف الكزبرة والثوم وقليل من الحامض، ثم الكبة المقلية. وبعد أن يلقى الجميع مدة عشر دقائق تقدم ساخنة.

\* \* \*

## كبة مع الأرز

كما هو معروف مع كبة اللبن، ولكن يضاف كمية من الأرز المسلوق إلى الجميع، وتقدم ساخنة أو باردة.

\* \* \*



٤٩



٥١

٤٩ - مراحل تحضير دجاج كلانتين ، أنظر صفحة ٣٥٧ .

٥٠ - دجاج كلانتين جاهز للتقديم ، أنظر صفحة ٣٥٧ .

٥١ - دجاج بانيه، أنظر صفحة ٣٥١



٥٢ - جاط خضار باللحمة ، أنظر صفحة ٨٧ .

٥٣ - جاط باذنجان باللحمة ، أنظر باب الخضار صفحة ٢٥٩ .

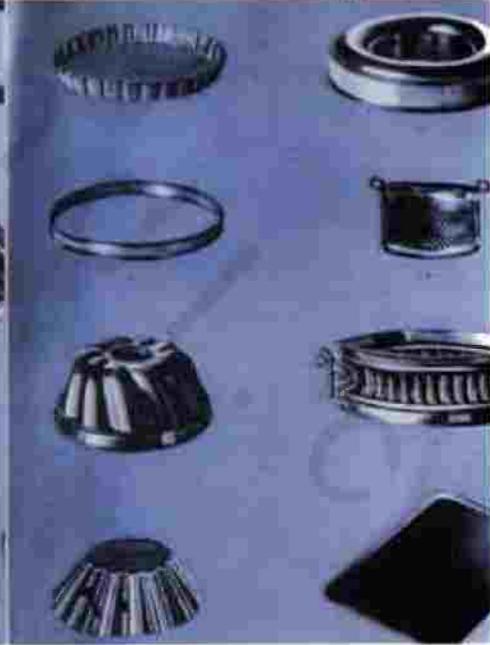
٥٤ - جاط خضار مشكلة باللحمة، أنظر صفحة ٨٣ .



٥٥ - موزات باللبن ، أنظر صفحة ٢٥٠ .

٥٦ - يخنة الفاصولياء باللحمة ، أنظر صفحة ٧٤ .

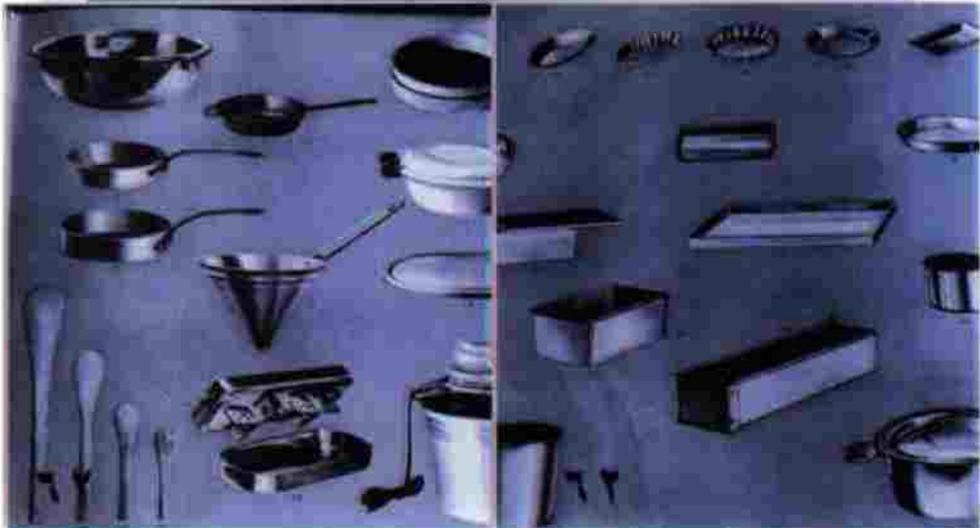
٥٧ - محاشي بالزيت ، أنظر صفحة ٩٠ .



٥٨ - مكنه لخلط البيض انظر صفحة ٣٢ .

٥٩ - منشار اللحم، انظر صفحة ٣٢ .

٦٠ - أدوات مطبخ ، انظر صفحة ٣٢ .



٦١ - أدوات مطبخ ، أنظر صفحة ٣٢ .

٦٢ - أدوات مطبخ ، أنظر صفحة ٣٢ .

٦٢ - أدوات مطبخ ، أنظر صفحة ٣٢ .



٦٣ - سلطة عربية ، أنظر صفحة ٤٠

٦٤ - جاط متبل ، أنظر باب المقبلات .

٦٥ - سلطة تونة أنظر صفحة ٤٩ .



٦٦ - سلطة المرتديلا، أنظر صفحة ٤٨ .

٦٧ - سلادريس، أنظر صفحة ٤٨ .

٦٨ - سلطة بطاطا، أنظر صفحة ٤٢ .



٦٩ - سلطة ملفوف ، أنظر صفحة ٤١ .

٧٠ - بندورة محشية، أنظر صفحة ٥٠ .

٧١ - تبولة، أنظر صفحة ٤٦ .