

اول طبخه ف مطبخي ف قاهره بعد غياب سmek موسى المبطرخ بالبيض وكابوريا نتاييه سوبر مبطرخه بالخلطه

أحمد سبيع

حبابي الحلوين ازيكم عاملين ايه؟ وحشتوني جدا جدا جدا. قبل اي حاجة قبل ما اتكلم في اي حاجة. اللي لسه ما دخلش جروبي على الفيسبوك هو وتبيع جميع الاسماك البحري اللي بجيبيها من بورسعيد. وبوصلها لكل مكان في القاهرة. الجروب اسمه سمكات القناال للفسيخ والاسماك - 00:00:01

خدمة الجروب في اول تعليق مسبت انا النهاردة اول يوم تصوير في بيتي في القاهرة. بعد غيبة طويلة. فانا النهاردة قررت ان انا اعمل لهم سنة مقلبي بالبيض وكمان كابوريا سوبر مبطرخة بالخلطة. طبعا كلنا عارفين ان سمك موسى بيكون رفيع جدا - 00:00:21 عشان نكون ملحن كده وفيه لحن فلازم تكون التتبيلة والطريقة حلوة جدا. وانا النهاردة جايطة لكم طريقة حلوة جدا هتخلي المقلبي مليان لحم وتتبيلته رهيبة. وكمان الكابوريا المبطرخة اللي هوريكم البطارخ بتاعتها - 00:00:44

الخلطة يلا بنا نشوف بس لو لسه بتترج علينا لاول مرة انزلوا بسرعة اشوفكم في القناة وفعلوا الجرس ولايكات كتير للفيديو وبالله بنا نشوف سمك موسى المقلبي والكابوريا المبطرخة الخلطة هنعملهم ازاي - 00:01:04 اول حاجة تعالوا دي الكابوريا اهي علشان المسلس بتاعها عريض وهي بنتي مبطرخة اهي دي بتتفسد تحت الماء كوييس جدا ما بيبقاش فيه اي حاجة خالص شايفين دي دي الفل بتاعها. ده عادي جدا. ده لما هتطبخ كل ده هيروح. بس احنا ما ينفعش لما واحدة تيجي تشواف تقول الفل ده ايه - 00:01:22

انا اشيلها كده ادينا وشالت مع مع الطبخ بقى. البطارخ بتطلع من فوق فمش هتلاقى بطارخ. فاحنا لازم الغطا ده يكون موجود. انت هتفسليه بالماء كوييس جدا علشان آآ تنضف لو فيها هرم. الخلطة بتاعتنا عباره عن ايه؟ عباره عن شريحة من شرائح من اللمونه وفصين من التوم - 00:01:51

ماء شرائح وفلفلاية صفرا. وكمان بصلية متقطعة شرائح. دي كده وطبعا البهارات هقولها لكم دلوقتي. دي كده الكابوريا بالخلطة. طيب تعالوا بنا نشوف سمك موسى بقى تعالوا بنا بقى نشوف سمك موسى التتبيلة بتاعته هنعمله طري وفيه لحم كده بيقى جميل يلا بنا. اول حاجة بصوا شايفين ده غطا موسى اهو - 00:02:13

شايفين مبطرخ ازاي؟ اهو شايفين البطارخ دي سبحان الله عايزه اقول لكم ان سمك موسى ده من الاسماك اللي ما فيهاش امعاء كتير يعني نضيف جدا جدا آآ لحمه حلو قوي. بيبقى فيه هنا انا قلت لكم آآ كذا مرة ازاي تتسلخ بيبقى فيه هنا غطا رمادي وغطا ابيض بيتسليخ وبيكون رفيع - 00:02:40

فاحنا عشان نحافظ على الرفع ده ويكون فيه لحم انا هقول لكم الطريقة حلوة جدا النهاردة اهي طبعا اتفسل وكل حاجة التتبيلة بتاعتي بقى اللي هنعمل بها عباره عن لمونتين وفلفلاية خضراء وكم فصوص كده توم عشان طبعا السمك بيحب التوم - 00:03:04 حلوبين جدا والبهارات بتاعتي عباره عن والبهارات بتاعتي عباره عن معلقة ملح معلقة بهار سمك ومعلقة كاري معلقة كزبرة ومعلقة كمون وبيضتين. دول الخلطة بتاعة السمك. دلوقتي هقول لكم ازاي هنعملها - 00:03:24

معي بقماط ودقيق هنخلط اللاتين على بعض وهقول لكم الطريقة دلوقتي. اول حاجة هنعملها في الكبة ان احنا هنخلط الفلفل والتوم والبهارات والبيض دلوقتي هنعمل في الكبة التوم والبهارات والفلفل. بس - 00:03:45

وبعد كده هاجي اقول لكم هنعمل ايه تاني؟ يلا بنا. التوم والبهارات واللمون. دي والفلفل دي بقت التتبيلة. هحطها على السمك كده
كمان هحط بقى ايه؟ هحط البيضين دول البيض ده هحط البيضين دول. والبيض ده هو اللي هيخلி السمك موسى. اه فيه لحم
يعني هيخلி سمك موسى من قلب - 00:04:07

كده وجميل. بس الخطوة المهمة ان انت هتسبيبه في البيت حوالي نص ساعة علشان يمسك في السمك حوالي نص ساعة. عارفين؟
هغمس بقى السمك كله كله بالبيض وكله. وهحط حبة فلفل اسمر - 00:04:32

اه طبعا رشة كده علشان الريحة تبقى السمك في التتبيلة والبيض. هسبيه بقى نص ساعة. هحط بس رشة كده بسيطة. هحط بس
رشة بسيطة كده من الفلفل الاسمر اهو وهسبيه بقى في التتبيلة والبيض دوت نص وتعالوا يلا بنا نشوف الكابوريا اللي بالخلطة
وهنعملها اللي بالخلطة هنعملها ازاي؟ دي صينية اهين - 00:04:49

دي صينية حطيت فيها الالمونيوم دون. الكابوريا بتاعتي اهي والتتبيلة زي ما انا قلت لكم الطماطم والتوم الالوان واللمون شرائح
اللمون البهارات بتاعتي عبارة عن معلقة ملح معلقة كمون معلقة كزبرة ومعلقة كاري معلقة بابريكا ومعلقتين من الصلصة. تعالوا بنا -
00:05:13

نشوف بقى دلوقتني هنعملها ازاي. الصينية اهي هحط الطماطم يعني هعمل الفرشة بتاعتي كده التوم شرائح المون احط الكابوريا
بتاعتي الكابوريا بتاعتي. اهي هحط بقى ايه؟ الخلطة بتاعتي كده اهي - 00:05:33
كله نبي في نبي. تومه كله اهو هحط بقى البهارات هحط بقى البهارات بتاعتي اهيت ومعلقة الصلصة. برضو هحطها. معلقة الصلصة
دي معلقتين الصلصة دي هحطها في ربع كوبية من الماء. بحيس ان هي - 00:06:08

تدوب وتتشبع من الكابوريا. طبعا ما حطيت البهارات بتاعتي اهي على الكابوريا. اهي حطيت معلقتين الصلصة في ربع كوبية من
الماء اهي دلوقتني بقى هحطها على نار هادية عايزه تدخلها الفرن. انا هدخلها الفرن علشان تبقى مشوية. يعني ايه
بتاخد مسلا سوى - 00:06:25

ما بين ربع ساعة لتلت ساعة كده بس تكون حلوة اوی ولزیزة وھوريکم دلوقتی البطارخ اللزوزة بتاعتها السمک الموسی اللي
بالتتبيلة والبيض من التلاجة. شایفین البيض مسک في السمکة ازاي؟ هو ده بقى المطلوب عايزه اقول لكم ریحته خطيرة جدا -
00:06:45

هخلط الدقيق مع البقسماط هخلطهم في بعض كده يلا بنا نطوا اهو. هامسک بقى غطا غطاء وھحطه في دقيق في الدقيق بتاعي
ھعمله کویس جدا شایفین الدقيق مع تتبيلة حلوة جدا. دلوقتی بقى هقلیه في زیت سخن غزیر. واهم حاجة يكون سخن. عايزه
السمکة تعمل تشن كده. فاهم - 00:07:05

انت اكيد. حط بقى السمک واقليه اهو. شایفین لازم تكون اهو لازم تكون السمکة غرقانة كده في الزيت. بحيس ان هي تبقى من
تحت ومن فوق فيها زیت وهوطي عليه بقى علشان يستوي براحته. ادي الكابوريا بالخلطة شایفین عاملة ازاي - 00:07:29
ھسحرکم بقى دلوقتی واوريکم البطارخ الجميلة وادی سمک موسی کنتاکی. والله کنتاکی. هوريکم دلوقتی فصه رهیب. يعني
الخلطة بصوا. شایفین شایفین السمکة شایفین حلوة ازاي کنتاکی. سمکة شایفین حلوة جدا وفصها - 00:07:53

جميل جدا جدا. تعالوا شایفین السمکة بقت تخينة ازاي؟ شایفین السمکة بقت تخينة ازاي التتبيلة بتاعتها حلوة جدا جدا البطارخ
بتاعتها جوة اهي شایفین بتاعتها شایفین عامل زی کنتاکی بالزيط. سمک موسی ده تحفة جدا. اللون الاصفر ده - 00:08:27
دي البطارخ بتاعتها بتتاك حل قوي. بصوا تحفة لو عجبکم الفيديو ما تنسوناش في اللايك والشير والکومنت والاشتراك في القناة
بای بای - 00:08:49