

اول طبخه ف مطبخي ف قاهره بعد غياب سمك موسى المبطرخ بالبيض وكابوريا نتايه سوبر مبطرخه بالخلطه

أحمد سبيع

حبايبي الحلوين ازيكم عاملين ايه؟ وحشتوني جدا جدا جدا. قبل اي حاجة وقبل ما اتكلم في اي حاجة. اللي لسه ما دخلش جروبي على الفيسبوك هو وتبيع جميع الاسماك البحرية اللي بجيبها من بورسعيد. وبوصلها لكل مكان في القاهرة. الجروب اسمه سمكات القنال 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 مقلي 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 جايبة لكم طريقة حلوة جدا هتخلي المقلي مليون لحم وتتبيلته رهيبه. وكمان الكابوريا المبطرخة اللي هوريكم البطارخ بتاعتها - [00:00:44](#) الخلطة يلا بنا نشوف بس لو لسه بتتفرج عليا لاول مرة انزلوا بسرعة اشوفكم في القناة وفعلوا الجرس ولايكات كتير للفيديو وياللا بنا نشوف سمك موسى المقلي والكابوريا المبطرخة الخلطة هنعملهم ازاى - [00:01:04](#)

اول حاجة تعالوا دي الكابوريا اهي علشان المسلس بتاعها عريض وهي بنتي مبطرخة اهي دي بتتغسل تحت الماية كويس 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 تشوف تقول الفل ده ايه - [00:01:22](#)

انا اشيها كده ادينا وشالت مع مع الطبخ بقى. البطارخ بتطلع من فوق فمش هتلاقي بطارخ. فاحنا لازم الغطا ده يكون موجود. انت هتغسله بالمائة كويس جدا علشان آآ تنضف لو فيها هرم. الخلطة بتاعتنا عبارة عن ايه؟ عبارة عن شريحة من شرايح من اللبونة وفصين من التوم - [00:01:51](#)

ماية شرايح وفلفلاية صفرا. وكمان بصلاية متقطعة شرايح. 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 يبقى جميل يلا بنا. اول حاجة بصوا شايفين ده غطا موسى اهو - [00:02:13](#)

شايفين مبطرخ ازاى؟ اهو شايفين البطارخ دي سبحان الله عايزة 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 ازاى تتسلخ بيبقى فيه هنا غطا رمادي وغطا ابيض بيتسلخ وبيكون رفيع - [00:02:40](#)

فاحنا عشان نحافظ على الرفع ده ويكون فيه لحم انا هقول لكم الطريقة حلوة جدا النهاردة اهي طبعا اتغسل وكل حاجة التتبيلة بتاعتي بقى اللي هنعمل بها عبارة عن لمونتين وفلفلاية خضراء وكام فصوص كده توم عشان طبعا السمك بيحب التوم - [00:03:04](#) حلوين جدا والبهارات بتاعتي عبارة عن والبهارات بتاعتي عبارة عن معلقة ملح معلقة بهار سمك ومعلقة كاري معلقة كزبرة ومعلقة كمون وبيضتين. دول الخلطة بتاعة السمك. ودلوقتي هقول لكم ازاى هنعملها - [00:03:24](#)

معي بقسماط ودقيق هنخلط الاتنين 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 البيضتين دول البيض ده هحط البيضتين دول. والبيض ده هو اللي هيخلي السمك موسى. اه فيه لحم
يعني هيخلي سمك موسى من قلب - [00:04:07](#)

كده وجميل. بس الخطوة المهمة ان انت هتسيبيه في البيت حوالي نص ساعة علشان يمस्क 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 الريحه تبقى السمك في التتبيلة والبيض. هسيبه بقى نص ساعة. هحط بس رشة كده بسيطة. هحط بس
رشة بسيطة كده من الفلفل الاسمر اهو وهسيبه بقى في التتبيلة والبيض دوت نص وتعالوا يلا بنا نشوف الكابوريا اللي بالخلطة
وهنعملها اللي بالخلطة هنعملها ازاى؟ دي صينية اهين - [00:04:49](#)

دي صينية حطيت فيها الالمونيوم دون. الكابوريا بتاعتي اهي والتتبيلة زي ما انا قلت لكم الطماطم والتوم اللوان واللمون شرايح
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 دلوقتي هنعملها ازاى. الصينية اهي هحط الطماطم يعني هعمل الفرشة بتاعتي كده التوم شرايح اللمون احط الكابوريا
بتاعتي الكابوريا بتاعتي. اهي هحط بقى ايه؟ الخلطة بتاعتي كده اهي - [00:05:33](#)

كله ني في ني. تومه كله اهو هحط بقى البهارات هحط بقى البهارات بتاعتي اهيت ومعلقة الصلصة. برضو هحطها. معلقة الصلصة
دي معلقتين الصلصة دي هحطها في ربع كوباية من الماية. بحيس ان هي - [00:06:08](#)

تدوب وتتشبع من الكابوريا. طبعا ما حطيت البهارات بتاعتي اهي على الكابوريا. اهي حطيت معلقتين الصلصة في ربع كوباية من
الماية اهي دلوقتي بقى هحطها على البوتاجاز على نار هادية عايزة تدخليها الفرن. انا هدخلها الفرن علشان تبقى مشوية. يعني ايه
بتاخذ مسلا سوى - [00:06:25](#)

ما بين ربع ساعة لتلت ساعة كده بس تكون حلوة اوي ولزيزة وهوريكم دلوقتي البطارخ اللوزة بتاعتها السمك الموصى اللي
بالتتبيلة والبيض من التلاجة. شايفين البيض مسك في السمكة ازاى؟ هو ده بقى المطلوب عايزة اقول لكم ريحته خطيرة جدا -

[00:06:45](#)

هخلط الدقيق مع البقسماط هخلطهم في بعض كده يلا بنا نطوا اهو. هامسك بقى غطا غطاء وهحطه في دقيق في الدقيق بتاعي
هعمله كويس جدا شايفين الدقيق مع تتبيلة حلوة جدا. دلوقتي بقى هقلبه في زيت سخن غزير. واهم حاجة يكون سخن. عايزة
السمكة تعمل تش كده. فاهم - [00:07:05](#)

انتم اكيد. حط بقى السمك واقليله اهو. شايفين لازم تكون اهو لازم تكون السمكة غرقانة كده في الزيت. بحيس ان هي تبقى من
تحت ومن فوق فيها زيت وهوطي عليه بقى عشان يستوي براحته. ادي الكابوريا بالخلطة شايفين عاملة ازاى - [00:07:29](#)

هسحركم بقى دلوقتي واوريكم البطارخ الجميلة وادي وادي سمك موسى كنتاكي. والله كنتاكي. هوريكم دلوقتي فصه رهيب. يعني
الخلطة بصوا. شايفين السمكة شايفين حلوة ازاى كنتاكي. سمكة شايفين حلوة جدا وفصها - [00:07:53](#)

جميل جدا جدا. تعالوا شايفين السمكة بقت تخينة ازاى؟ شايفين السمكة بقت تخينة ازاى التتبيلة بتاعتها حلوة جدا جدا البطارخ
بتاعتها جوة اهي شايفين بتاعتها شايفين عامل زي كنتاكي بالزبط. سمك موسى ده تحفة جدا. اللون الاصفر ده - [00:08:27](#)

دي البطارخ بتاعتها بتتاكل حلو قوي. بصوا تحفة لو عجبكم الفيديو ما تنسوناش في اللايك والشير والكومنت والاشترك في القناة
باي باي - [00:08:49](#)