

كبة مقلية بدون ماكينة وهبرة وطحين، سر نجاحها، مقرمشة اكلة قديمة جدا- طريقة الأهل enihcam tuohtiw,abbuK

صالح بن طه عبدالواحد

السلام عليكم. يسعد اوقاتكن جميع اعزائي المتابعين. اهلا وسهلا فيكم بقناتي على اليوتيوب نرحب فيكم بشكركم كثير لحسن المتابعة بعزرت كثير اني تأخرت عليكم صار لي ثلاث تيام ما نزلت ولا فيديو - [00:00:00](#)

واليوم ان شاء الله راح اقدم لكن هادا الفيديو المنتزر اسألوني عنا هي وصفة الكبة بدون ما كنا وحبرة كمان بدون طحين. وصفة راح تعجبك كثير ان شاء الله. نفس طريقة الكبة النية اللي قدمت لكن اياها سابقا بقناتي - [00:00:13](#)

شوفوا بالفيديو هلاً وشكله من جوا رائعة وبتستحق التجربة وعم تقرش ما راح اطول عليكم اكثر من هيك خرينا نبدأ فوراً بالتحضير يلزمنا المكون الاساسي لهاالكلة هاي اللي هو البرغل. استخدمت البرغل الناعم جدا - [00:00:29](#)

الاشقر. هادا بنستخدمه كمان للتبولة اذا استخدمتموا الاسمر رح تكون حبه انصح وراح يغلبك شوي بالدعك وكمان ممكن العجينة ما تتماسك كثير لانه ما رح نستخدم ماكينة. فنصحكم بهادا النوع من البرغل - [00:00:45](#)

استخدمت هون اثنين كوب مقاس. هلاً راح اعملن عملية تصويل وغسيل. ما راح انقعن بعدين راح احطن بهاي المصفاي واتركن. بنفس الوقت رح حط بوعاء على النار لكل كوب من البرغل ثلاث ارباع كوب مي - [00:00:58](#)

تمام هلاً وقتنا نحن عملنا الكبة نية حطيت تينين كوب مي لتينين كوب برغل. وما ضفت مي بعدين. هلاً انا عملت ثلاث ارباع الكوب لكل كوب من البرغل وراح اضيف مي فيما بعد اثناء الدعك. تمام؟ - [00:01:15](#)

هلاً المي عندي غليت. يعني حطينا اذا كوب و نص مي اه غليتن فيكن اه تطفوا الغاز هلاً وتتركوا البرغل ومغطى لمدة عشرين دقيقة يتشرب المي وبتخلوا النار كثير هادية وبتغطون لمدة عشر دقائق ليشرب البرغل المي - [00:01:29](#)

وتطفوا عليهم. مشان نختصر الوقت علينا يعني اه هلاً اه عندي انا ثلاث حبات من البطاطا سالقتهم مسبقا. سلق كثير منيح. وعندي حبة بصل متوسطة حبات البطاطا ما بتفرق ثلاث حبات اربع حبات بس ما نزيد ولا نقلل حتى تكون العجينة متماسكة - [00:01:47](#)

اه فيكن يا تهرسون بالشوكة يكونوا ساخنين. انا هلاً شوي بردوا معي لاني الي فترة سالقتن. فراح ابرشن عالمبرشة حتى بكل سهولة ينبرشوا معي. ناعم خلصني كذلك رح ابرشا على - [00:02:06](#)

ناعم جدا يضل في عندي اي قطع هيكي بقلب العجينة. يكون العجينة هيكي ناعمة هيكي انتهيت هلاً رح احضر وعاء والبرغل هون عنا اه شرب المي كلا مثل مو شايفين. رح ارفعه من عالنار طفيت عليه - [00:02:20](#)

رح احطه بالوعاء لحتى يبرد وكمان يسهل علينا دعك العجينة اسهل بس ما رح نترك البرغل يبرد لدرجة انه يسقع لأ يدفى شوي حتى نقدر نلمسه بس بالعكس كل ما كان دافي كل ما كان اسهل علينا حتى دعكوا. مثل كانه عم نسلق بطاطا وبدنا نهرسا - [00:02:41](#)

كل ما كانت دافية كل ما كانت اسرع. بهالوقت هادا خمس دقائق رح اتركه بس يدفى رح احكي لكم عن الحشوة اللي بيعرفا في خطي هالدقيقتين اللي عم بحكي عنن حتى ما يمل من الفيديو لكن انا مضطرة اصور - [00:03:01](#)

الفيديو بالكامل للمبتدئين يلي معي بالقناة عم يتابعوني بمقالية على النار حطيت معلقة سمينة شوحت بصلة مقطعة ناعم بهادا الشكل. على نار خفيفة بنقلها شوي لتدبل مشان تاخذ نكهة اطيب بنضيف معها هلاً رشة الفلفل. منقلبا - [00:03:15](#)

بهاي الطريقة بعدين برفعا وبحطا بصحن على جنب او زبديه نكون نحن محضرين اللحمة لحمه حسب اه كمية الكبة اللي عاملينا.

تمام؟ هلاً انا عندي هون ثلاثية غرام آآ من آآ لحمه خروف. يفضل تكون شوي مدهنة. تاخذوا نكهة اطيب - [00:03:33](#)

رح اشوح اللحمه اه على نار متوسطة لحتى تبلش هاي السوائل تتنشف شوي منا هون اه اللحمه عندي مفرومة خشن للاسف. ما انا مجهزة كانت لحشوة الكبة انا محضرتها للمحاشي - [00:03:55](#)

لكن اه ما عندي كمية كافية استخدمت هاي. لهيكة بدي اضطر كتير احركها بالمعلقة لحتى شوي تنعام معي. انتم اذا محضرين الحشو يفضل تكون مفرومة ناعم. هلاً البصلة راح اضيفها فوق اللحمه بعد ما تشوحت - [00:04:16](#)

وراح اضيف هلاً رشه الملح حسب الرغبة بقلبن دقيقتين على النار بعدين برفعن بظن بصحن ليبردوا بس بردو اه فيكن تضيفوا مكسرات حسب ما بدكن اما جوز او صنوبر حسب الرغبة - [00:04:35](#)

لكن انا تقصدت انها تكون الحشوة بدون مكسرات بدون تكاليف كتير تكون بسيطة بقدر الامكان هلاً اه البرغل عنا دفي شوي خمس دقائق اذا راح احط هلاً عليه الملح. رح احط هلاً كمون - [00:04:55](#)

ملعقة شاي وفلفل اسود ملعقة شاي وكمان فليفلة حمرا مطحونة ملعقة شاي بهارات حسب الرغبة كل الناس بتضيف حسب ما بدا هلاً البطاطا اللي هرسناها والبصلة. كمان بنضيفن وهلا رح اضيف اه شغلة كتير هيكي - [00:05:10](#)

رح تعطي تماسك للعجينة وكمان تزيد القرشة. هلاً البطاطا فيها نشا؟ لكن مشان نزود القرشة اكثر حطيت معلقتين طعام من النشا. كورن فلور وراح اضيف كمان ربع كوب مقاس من الزيت النباتي - [00:05:29](#)

كمان هيك بيعطيا قرشة للعجينة رح يلزمننا كوب مي عادية اه رح ندعك العجينة بالبداية بهاي الطريقة بعدين بنضيف المي بالتدريج بنشوف حسب استيعاب البرغل قديه رح تحتاج اه معنا مي - [00:05:42](#)

هلاً رح اضيف المي بالتدريج هلاً اللي عم يتابعني بالقناة اللي شاف سابقا فيديو الكبة نية اه انا ما حطيت مي اسناء الدعك. لاني هاي الكبة تختلف بتحضيرا عن الكبة نية. الكبة نيرة لازم تكون دافية ساخنة وبنشكلا وبناكلها فوراً - [00:06:04](#)

لكن هاي تقصدت انه المي بتنضاف اثناء الدعك حتى يصير العجين بارد تمام اقدر شكلا كمان هلاً بعد اضافة المي آآ العجين ما رح اقدر شكله رح تفرط العجينة بدي برده ساعة بالبراد - [00:06:22](#)

هلاً بعد ما ندعكا وراح يطول الفيديو عليكن شوي وبعترز بس كتير مهمة اه طريقة الدعك لهيك ما تخطيتها آآ لشوفكن اياها خطوة خطوة. كيف عم بدعك كيف عم اشتغل - [00:06:39](#)

حتى اه الكل يقدر ينفزا بكل سهولة وما تكون عليه صعبة هلاً رح اخذ اه قطعة من العجين بفتحها. بهاي الطريقة هادا امتحان للعجين. كل شوي نحن بناخذ قطعة من العجين بنشوفها اذا تشققت اصبحية بحاجة لدعك - [00:06:54](#)

وبحاجة كمان لمي بذكر المي عادية ما ساخني ولا اه باردة كتير. لأ الحنفي مباشرة هلاً رح استخدم انا هاي الاداة صراحة ايدي تعبت كتير. نحن بنعملها عالماكينة بس آآ الفيديو مقصود - [00:07:18](#)

كرمال نراعي الشعور ياللي ما عنده كهربا واللي ما عنده الماكينة او الفرامه رح ادعك بهاي الطريقة مثل ايام زمان كيف كانوا يحضروا الكبة. بالجرن عنجد طعمتها بتجنن. الكبة بالجرن - [00:07:40](#)

تختلف عن نكهة الفرامه صراحة وانا ضايقتنا من زمان ومنتزكرة نكهتها لهلاً كان بجدي عندن جرن اه صوان بعدين اه طلع اختراع الفرامات اليدوية وهونت شوي اه شغل الكبة لكن عن جد الجرن طعمة لا توصف. مثل - [00:07:57](#)

اه ما شفته بباب الحارة كيف كانوا عم يعملوا الكبة عالجرن ايام زمان عنجد المجربة اكيد اتذكر نكهتها الطيبة بالطبع كمان اه الامتحان العجينة لسا بدا مي شفته بالفيديو كيف متشقة - [00:08:24](#)

كمان رح استخدم هاي الاداة. معلش حاولوا هيكي شو ما لقيتوا قدامكن دعكوا غيروا شوي وضعية الايد. لانه كتير بتاخذ تعب وجهد اللي عنده ماكينة وحابب يريح حاله مجرد انه نحن بنغسل البرغل مباشرة مننزه على الفرامه. وبنحط البصلة والبطاطا. بعدين بنحط البهارات اللي بدنا اياها. وبنحط كمان النشا معلقتين - [00:08:52](#)

النشا فيكن تدوبوهن بشوية مي اذا بدكن بالبداية او بترشون رش ما في اي مشكلة وبترجعوا بتديرون دور ثاني على الماكينة وما

بتحطوا الزيت. الزيت انا حطيته هون ليطري لي حبة البرغل اكثر اسنء الدءك. وكمان بزبد القرشة - [00:09:18](#)

لكن آآ بالماكينة مانو بحاجة لانه النشا اه الموجود بالبطاطا والنشا اللي ضفناه بيعطيكن قرشة بالماكينة. تمام؟ هلاً العجينة صارت اه جاهزة بدي افردها بهادا الشكل بصحن واغطيا البراد لحتى تبرد تماما. اذا ما كانت باردة ما راح تتشكل معنا - [00:09:35](#)

بمرحلة التشكيل هلاً بعد ما بردت العجينة بالبراد اه رح اخذ قطعة من العجين بدي ادعكها كتير منيح مشكلة كتير مهم تدعكوا تشكيلة لكرات هلاً نحن رح نحتاج كمان لمي - [00:09:57](#)

وراح دوب كمان معن اه ملعقة طعام من النشا. كورن فلور حتى اضمن انه العجينة ما تتشقق. وكمان بساعد انه اه العجينة تتماسك بيعضا اسنء تفتيحها على الايد رح احتاج لوعاء لحتى - [00:10:22](#)

يوضع في كرات العجينة نحاول نضغطها كتير منيح منمسد ايدينا بقليل من الماء والنشا ونكورنا صارت ناعمة وحببة البرغل يعني فتحت منيح رح تابع تشكيل كرات ضحك لا تخلص معه - [00:10:40](#)

لقيت عندي هاي الاخيرة بهاي الطريقة هلاً هاي حجما شوي صغير عن البقية لكن هلاً اسنء التشكيل بزبد شوي من كل عجينة بقدر كمالا يعني العدد طلغ اربعة وعشرين قطعة من كوبيين من البرغل - [00:11:14](#)

هلاً بغطيون وبجهز كمان صحن مبطن بورق بلاستيك منحضر جنبنا الحشوة والمي مع النشا بغلف ايدي بقليل من الماء وبحاول اكور العجينة مشكلة الصراحة انا بالكفوف ما بعرف بشتغل هيكل شغللات مثل المعمول والكبة بستصعب لكن مشان التصوير - [00:11:39](#)

هيكي قدامكن وحدة هلاً الايد مباشرة بتنعم. العجينة اكثر وبنفس الوقت حبة البرغل بتنهرس طبعاً باستخدام المي منحاول نفتحها كتير منيح ونرققا بنعملها تجويف. بنحط الحشوة وبنقفلها بهاي الطريقة بنحاول نضغطها - [00:12:04](#)

من عند الدم واذا في زيادة عجين بنرفعا بنحط على جنب و بسكرا اذا في مسامات مفتوحة بواسطة المي والنشا فيكن تتركوا هيكل في ناس بعملوا هيكل وفيكن تعملوا لا - [00:12:33](#)

اه من الجهة الثانية كمان هادا الشكل المعروف للكباب بنملسها كتير منيح بالملي. هلاً عالماكينة معنا كتير بحاجة لمي عفكرة يعني يا دوب شوي بس عنا هاي بدون ماكينة فالبرغل عم ينشف بحاجة لمي - [00:12:48](#)

اكتر هلاً هيكي انتهت من تشكيلن مثل ما شفتوا هلاً بدي اتركن بالبراد او بالفريزة. بالفريزة رح احطن. لمدة اه نصف ساعة عالقل قبل القلي واذا تركتوهن ساعة بالفريزر بكون افضل قبل القلي - [00:13:09](#)

هلاً بالنسبة للزيت كتير خطوة مهمة. الزيت بده يكون حامي. كتير حامي. بس اه انه ما يكون كتير يعني عم يحرق. درجته كتير ممتازة بنزل حبات الكبة ما نكتر تتنين ثلاثة حد اقصى اذا كان الوعاء زغير. او اذا اكبر شوي يعني اربع حبات حد اقصى حتى اه الزيت ما يبرد - [00:13:29](#)

وتشرب الكبة زيت كتير نحاول نقلبهم برفق بالبداية بالشوكة بس اتماسكت منستخدم الكفكير او مصفائي وبنخفف النار للوسط اسنء القلي. حتى الكباية تستوي على مهلا وما تطلع معجنة من جوا - [00:13:50](#)

بتطلع كلياتها من جوا من برا مستوية وبكون عم تفرش بتاخذ العقل عن جد راعوا هاي مرحلة الالي لانا كتير مهمة ونتابع قلي الكمية كلا برفع العلم الصفاية لاتخلص من الزيت وبقدمن - [00:14:07](#)

مع كاسة لبن عيران بارد. منزل لكن ان شا الله طريقته وصورتا وبتقدموا جمب مخلل او سلطة. والمخلل كمان شغل البيت سويتن وان شا الله بنزل لكن الطرق الفيديوهات القادمة قريباً - [00:14:23](#)

بتمنى تلتزموا بالمقادير والطريقة اه كتير مهم تتبعوا الملاحظات لتنجح معكن واذا لزمكن اي سؤال اتركوا لي بخانة التعليقات لا تنسوا تعملوا لي لايك للفيديو لانه كتير غلبني التصوير والشغل لوحدي. بتمنى تدعموني اذا كنت بستاهل لا تنسوا تعملوا شير للوصفة عصفحتكن حتى يصل عليكم تطبيقاً - [00:14:38](#)

بقناتي لمزيد من الوصفات على زر الجرس. ان شاء الله بشوفكم بفيديوهات جديدة. انتزروني والسلام عليكم - [00:14:57](#)