

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 بعزرك 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 تعجبكن 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 يلزمننا 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 يغليكن 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 وتخلوا النار كثير هادية وتغطون لمدة عشر دقائق ليشرب البرغل المي - [00:01:29](#)

وتطفوا عليهن. 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 كزلك 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. بهاالوقت هادا خمس دقائق رح اتركه بس يدفى رح احكي لكم عن الحشوة اللي بيعرفا في خطي هالديقتين اللي عم بحكي عنن حتى ما يمل من الفيديو لكن انا مضطرة اصور - [00:03:01](#)

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

بهاي الطريقة بعدين برفعا وبحطا بصحن على جنب او زبدية 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 تبلىش هاي السوائل تتشف شوي منا هون اه اللحمه عندي مفرومة خشن للأسف. 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 بحطن 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
دقايق اذا رح 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 يلزما 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 الدك. 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 الدك 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 الدك 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 بنشوا اذا تشققت اصبحية بحاجة لدك - [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 تعب
كتير. نحن بنعملها عالماكينة بس آآ الفيديو مقصود - [00:07:18](#)

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

تختلف عن نكهة الفرامة صراحة وانا ضايقتا من زمان ومتزكرة 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 اتزكر نكهتها الطيبة بالطبع كمان اه
الامتحان العجينة لسا بدا مي شفته بالفيديو كيف متشقة - [00:08:24](#)

كمان رح استخدم هاي الاداة. معلىش حاولوا هيكي شو ما لقيتوا قدامكن دعكوا غيروا شوي وضعية الايد. لانه كتير بتاخذ تعب وجهد
اللي عنده ماكينة وحاب يريح حاله مجرد انه نحن بنغسل البرغل مباشرة مننزه على الفرامة. 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 اسناء الدعك. وكمان بزيد القرشة - [00:09:18](#)

لكن آآ بالماكيانة مانو بحاجة لانه النشا اه الموجود بالبطاطا والنشا اللي ضفناه بيعطيكن قرشة بالماكيانة. تمام؟ هلاً العجينة صارت اه جاهزة بدي افردھا 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 ادعكھا كثير منيح مشكلة كثير 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 يساعد انه اه العجينة تتماسك ببعضها اسناء تفتيحها على الايد رح احتاج لوعاء لحتى - [00:10:22](#)

يوضع في كرات العجينة نحاول نضغطھا كثير منيح منمسد ايدينا بقليل من الماء والنشا ونكوروا صارت ناعمة وحبة 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 اسناء التشكيل بزيد شوي من كل عجينة بقدر كمالا يعني العدد طلع اربعة وعشرين قطعة من كوبين 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 شغلوات مثل المعمول والكبة يستصعب لكن مشان التصوير - [00:11:39](#)

هيكي قدامكن وحدة هلاً الايد مباشرة بتنعم. العجينة اكثر وبنفس الوقت حبة البرغل بتنهرس طبعاً باستخدام المي نحاول نفتحا كثير منيح ونرققا بنعملھا تجويف. بنحط الحشوة وبنقفلا بهاي الطريقة بنحاول نضغطھا - [00:12:04](#)

من عند الدم واذا في زيادة عجین 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 للكتاب بنملسھا كثير منيح بالملي. هلاً عالماكيانة معنا كثير بحاجة لمي عفكرة يعني يا دوب شوي بس عنا هاي بدون ماكيانة فالبرغل عم ينشف بحاجة لمي - [00:12:48](#)

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

هلاً بالنسبة للزيت كثير خطوة مهمة. الزيت بده يكون حامي. كثير حامي. بس اه انه ما يكون كثير يعني عم يحرق. درجته كثير ممتازة بنزل حبات الكبة ما نكثر تنتين 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 كثير نحاول نقلبهم برفق بالبداية بالشوكة بس اتماسكت منستخدم الكفكير او مصفای وبنخفف النار للوسط اسناء القلي. حتى الكباية تستوي على مهلا وما تطلع معجنة من جوا - [00:13:50](#)

بتطلع كلياتها من جوا من برا مستوية وبكون عم تقرش بتاخذ العقل عن جد راعوا هاي مرحلة الالي لانا كثير 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 كثير مهم تتبعوا الملاحظات لتنجح معكن واذا لممكن اي سؤال اتركوا لي بخانة التعليقات لا تنسوا تعملوا لي لايك للفيديو لانه كثير 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](#)