

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

صالح بن طه عبدالواحد

السلام عليكم. يسعد اوقاتك جميع اعزائي المتابعين. اهلا وسهلا فيكم بقناطي على اليوتيوب نرحب فيكم بشكركم كتير لحسن المتابعة بعتذر كتير اني تأخرت عليكن صار لي تلات تيام ما نزلت ولا فيديو - 00:00:00

والليوم ان شاء الله راح اقدم لكن هادا الفيديو المنتظر اسألوني عنا هي وصفة الكبة بدون ما كنا وحبة كمان بدون طحين. وصفة راح تعجبك كتير ان شاء الله. نفس طريقة الكبة النية اللي قدمت لكن اياها سابقا بقناطي - 00:00:13

شوفوا بالفيديو هلا وشكله من جوا رائعة وبتستحقق التجربة وعم تقرش ما راح اطول عليكن اكتر من هيك خلينا نبدأ فورا بالتحضير يلزمنا المكون الاساسي لهااكلة هاي اللي هو البرغل. استخدمت البرغل الناعم جدا - 00:00:29

الاشقر. هادا بنستخدمه كمان للتتبولة اذا استخدمو الاسمر رح تكون حبته انصح وراح يغلبكن شوي بالدعك وكمان ممكعن العجينة ما تتماسك كتير لانه ما راح نستخدم ماكينة. فبنصحكم بهادا النوع من البرغل - 00:00:45

استخدمت هون اتنين كوب مقاس. هلا راح اعملن عملية تصويل وغسيل. ما راح انقعن بعدين راح احطن بهاي المصفاين واتركن. بنفس الوقت رح حط بوعاء على النار لكل كوب من البرغل تلات اربعاء كوب مي - 00:00:58

تمام هلا وقتنا نحن عملنا الكبة نية حطيت تنين كوب مي لتنين كوب برغل. وما ضفت مي بعدين. هلا انا عملت تلات اربعاء الكوب لكل كوب من البرغل وراح اضيف مي فيما بعد اثناء الدعك. تمام؟ - 00:01:15

هلا المي عندي غليت. يعني حطينا ازا كوب ونص مي اه غليتن فيكين اه تطفوا الغاز هلا وتركتوا البرغل ومغطى لمدة عشرين دقيقة يتشرب المي و بتخلوا النار كتير هادية و بتغطون لمدة عشر دقائق ليشرب البرغل المي - 00:01:29

وتطفووا عليهم. مشان نختصر الوقت علينا يعني اه هلا اه عندي انا تلات حبات من البطاطا ساقتهم مسبقا. سلق كتير منيح. وعندي حبة بصل متواسطة حبات البطاطا ما بتفرق تلات حبات اربع حبات بس ما نزيد ولا نقل حتى تكون العجينة متماسكة - 00:01:47

اه فيكين يا تهرسون بالشوكة يكونوا ساخنين. انا هلا 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 هيك بقلب العجينة. يكون العجينة هيك ناعمة هيك انتهيت هلا رح احضر وعاء والبرغل هون عنا اه شرب المي كلا مثل مو شايفين. رح ارفعه من النار طفيت عليه - 00:02:20

رح احطه بالوعاء حتى يبرد وكمان يسهل علينا دعك العجينة اسهل بس ما راح ترك البرغل يبرد لدرجة انه يسقع لا 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. بها الوقت هادا خمس دقائق رح اتركه بس يدفى رح احكي لكم عن الحشوة اللي بيعرفها في خططي هالدقيقتين اللي عم بحكي عنن حتى ما يهل من الفيديو لكن انا مضطورة اصور - 00:03:01

الفيديو بالكامل للمبتدئين يلي معي بالقناة عم يتابعوني بمقابلة على النار حطيت معلقة سمنة شوحت بصلة مقطعة ناعم بهادا الشكل. على نار خفيفة بنقلها شوي لتدبل مشان تاخذ نكهة اطيب بنضيف معها هلا رشة الفلفل. منقلا - 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؟ هلا انا عندي هون تلاته مية غرام آآ من آآ اللحمة خروف. يفضل تكون شوي مدهنة. تاخدوا نكهة اطيب - 00:03:33

رح اشوح اللحمة اه على نار متوسطة لحتى تبلش هاي السوائل تتنشف شوي منا هون اه اللحمة 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 احركتها بالمعلقة لحتى شوي تنعم مع. انتم ازا محضرین الحشو يفضل تكون مفرومة ناعم. هلا البصلة راح اضيفها فوق اللحمة بعد ما تشوحت - 00:04:16

وراح اضيف هلا رشة الملح حسب الرغبة بقلبين دقيقتين على النار بعدين برفعن بحطن بصحن ليبردوا بس بردوا اه فيكين تضيفوا مكسرات حسب ما بذكرا اما جوز او صنوبر حسب الرغبة - 00:04:35

لكن انا تقصدت انها تكون الحشوة بدون مكسرات بدون تكاليف كتير تكون بسيطة بقدر الامكان هلا اه البرغل عنا دفى شوي خمس دقايق ازا راح احط هلا عليه الملح. رح احط هلا كمون - 00:04:55

ملعقة شاي وفلفل اسود ملعقة شاي وكمان فليفلة حمرا مطحونة ملعقة شاي بهارات حسب الرغبة كل الناس بتضيف حسب ما بذا هاا البطاطا اللي هرسناها والبصلة. كمان بنضيفن وهلا راح اضيف اه شغلة كتير هيكي - 00:05:10

رح تعطي تماسك للعجينة وكمان تزيد القرشة. هلا البطاطا فيها نشا؟ لكن مشان نزود القرشة اكتر حطيت معلقتين طعام من النشا. كورن فلور وراح اضيف كمان ربع كوب مقاس من الزيت النباتي - 00:05:29

كمان هيكي بيعطيا قرشة للعجينة رح يلزمها 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

هلا راح اضيف المي بالتدريج هلا اللي عم يتابعني بالقناة اللي شاف سابقا فيديو الكبة نية اه انا ما حطيت مي اسناه الدعك. لاني هاي الكبة تختلف بتحضيرها عن الكبة نية. الكبة نيرة لازم تكون دافية ساخنة وبنشكلا وبناكلا فورا - 00:06:04

لكن هاي تقصدت انه المي بتتنضاف اثناء الدعك حتى يصير العجين بارد تمام اقدر شكلا كمان هلا بعد اضافة المي آآ العجين ما رح اقدر شكله رح تفرط العجينة بدي بردء ساعة بالبراد - 00:06:22

هلا بعد ما ندعكها وراح يطول الفيديو عليك شوي ويعتذر بس كتير مهمة اه طريقة الدعك لهيكي ما تخطييها آآ لشوفك اياها خطوة خطوة. كيف عم بدعك كيف عم اشتغل - 00:06:39

حتى اه الكل يقدر ينفزا بكل سهولة وما تكون عليه صعبة هلا راح اخد اه قطعة من العجين بفتحها. بهاي الطريقة هادا امتحان للعجين. كل شوي نحن بنأخذ قطعة من العجين بنشوفها ازا تشقت اصبعية بحاجة لدعك - 00:06:54

وبحاجة كمان لمي بذكر المي عادية ما ساخني ولا اه باردة كتير. لا الحنفي مباشرة هلا رح استخدم انا هاي الاداة صراحة ايدي تعبت كتير. نحن بنعملها عالماتكينة 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 ضايفتا من زمان ومتذكرة نكهتها لهلا كان بجدي عنده جرن اه صوان بعدين اه طلع اختراع الفرامات اليدوية وهونت شوي اه شغل الكبة لكن عن جد الجن طعمة لا توصف. مثل - 00:07:57

اه ما شفته بباب الحارة كيف كانوا عم يعملوا الكبة بالجرن ايام زمان عنجد المجرية اكيد اتزكر نكهتها الطيبة بالطبع كمان اه الامتحان العجينة لسا بدا مي شفته بالفيديو كيف متشفقة - 00:08:24

كمان رح استخدم هاي الاداة. معلش حاولوا هيكي شو ما لقيتوا قدامك دعكوا غيروا شوي وضعية الاید. لانه كتير بتأخذ تعب وجهد اللي عنده ماكينة وحابب يريح حاله مجرد انه نحن بنغسل البرغل مباشرة مننزله على الفرامة. وبنحط البصلة والبطاطا. بعدين بنحط البهارات اللي بذنا اياها. وبنحط كمان النشا معلقتين - 00:08:52

النشا فيكين تدووهن بشوية مي ازا بذكرا بالياد او بترشون رش ما في اي مشكلة وبرجعوا بتديرون دور تاني على الماكينة وما

بتحطوا الزيت. الزيت انا حطيته هون ليطري لي حبة البرغل اكتر اسنانه الدعك. وكمان بزيد القرشة - 00:09:18

لكن آآ بالماكينة مانو بحاجة لانه النشا اه الموجود بالبطاطا والنشا اللي ضفناه بيعطيك القرشة بالماكينة. تمام؟ هلا العجينة صارت اه جاهزة بدي افردها بهاذا الشكل بصحن واعطيا البراد لحتى تبرد تماما. اذا ما كانت باردة ما راح تتشكل معنا - 00:09:35

بمرحلة التشكيل هلا بعد ما بردت العجينة بالبراد اه راح اخد قطعة من العجين بدي ادعكها كتير منيغ مشكلة كتير مهم تدعكوا تشكيلة لكرات هلا 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 ببعض اسنانه تفتيحها على الايد رح احتاج لوعاء لحتى - 00:10:22

يوضع في كرات العجينة نحوال نضفطها كتير منيغ منمسد ايدينا بقليل من الماء والنشا ونكورا صارت ناعمة وحبة البرغل يعني فتحت منيغ رح تابع تشكيل كرات ضحك لا تخلص معه - 00:10:40

لقيت عندي هاي الاخيرة بهاي الطريقة هلا هاي حجما شوي صغير عن البقية لكن هلا اسنان التشكيل بزيد شوي من كل عجينة بقدر كما يعني العدد طلع اربعة وعشرين قطعة من كوبين من البرغل - 00:11:14

هلا بخطيبون وبجهز كمان صحن مبطن بورق بلاستيك منحضر جنبنا الحشوة والمي مع النشا بغل ايدي بقليل من الماء وبحوال اكور العجينة مشكلة الصراحة انا بالكافوف ما بعرف بشتغل هيك شغلات مثل المعمول والكبة بستصعب لكن مشان التصوير - 00:11:39  
هيكي قدامك وحدة هلا الايد مباشرة بتنعم. العجينة اكتر وبنفس الوقت حبة البرغل بتنهروس طبعا باستخدام المي منحوال فتحا كتير منيغ ونرققا بنعملها تجويف. بنحط الحشوة وبنقفلها بهاي الطريقة بنحوال نضفطها - 00:12:04

من عند الدم وازا في زيادة عجين بنرتفعا بنحطا على جنب وبسكرا اذا في مسامات مفتوحة بواسطة المي والنشا فيك تتركوا هيك في ناس بعملوا هيك وفيك تعملوا لا - 00:12:33

اه من الجهة الثانية كمان هادا الشكل المعروف للكباب بنملسها كتير منيغ بالمي. هلا عالماكينة معنا كتير بحاجة لمي عفكرة يعني يا دوب شوي بس عنا هاي بدون ماكينة فالبرغل عم ينشف بحاجة لمي - 00:12:48

اكتر هلا هيكي انتهت من تشكيلن مثل ما شفتو هلا بدي اتركن بالبراد او بالفريز. بالفريز رح احطن. لمدة اه نصف ساعة عالاقل قبل القلي وازا تركتوهن ساعة بالفريزر تكون افضل قبل القلي - 00:13:09  
هلا 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 تنتين ثلاثة حد اقصى اذا كان الوعاء زغير. او اذا اكتر شوي يعني اربع حبات حد اقصى حتى اه الزيت ما يبرد - 00:13:29

وتشرب الكبة زيت كتير نحوال نقلهم برفق بالبداية بالشوكة بس اتماسكت منستخدم الكفيف او مصفاي وبنخفف النار للوسط اسنان القلي. حتى الكبایة 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 الالى لانا كتير مهمة ونتابع قلي الكمية كلا برفع العلم الصفایة لاتخلص من الزيت وبقدمن - 00:14:07

مع كاسة لين 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 قريبا - 00:14:23

بتمنى تلتزموا بالمقادير والطريقة اه كتير مهم تتبعوا الملاحزات لتنجح معن وازا لزمك اي سؤال اتركوا لي بخانة التعليقات لا تننسوا تعملوا لي لايک للفيديو لانه كتير غلبني التصوير والشغل لوحدي. بتمنى تدعوني اذا كنت بستاهل لا تنسوا تعملوا شير للوصفة عصفحتك حتى يصل عليك تطبيقا - 00:14:38

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