KIBBEH BİLSANİEH (LÜBNAN)

https://www.lezzetsirri.com

Tepside Kıbbeh

kıbbeh için:
1 kg. yağsız kuzu eti (but kısmından)
2,5 su bardağı bulgur
1 büyük baş soğan
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı karabiber
3 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı soğuk su
iç için:
2 baş soğan
1/4 su bardağı samneh (posası alınmış tereyağı) veya sıvıyağ
1/4 su bardağı çam fıstığı
250 gr. koyun kıyması (kalın çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tarçın
karabiber
tuz
üstü için:
2 çorba kaşığı çam fıstığı
1/2 su bardağı erimiş tereyağı veya sıvıyağ
soğuk su

Kıbbeh için; bulguru derin bir kaba koyup üzerine soğuk su ekleyin ve 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın. 10 dakika sonra suyunu süzün ve kaşığın tersi ile iyice bastırarak bulgurlardaki suyun çıkmasını sağlayın. Daha sonra bir tepsiye sererek buzdolabının alt bölümüne iyice soğuması için 1-2 saatliğine bırakın. Etin üstündeki yağı, ince deriyi ve sinirleri ucu sivri bir bıçakla alın ve küpler halinde kesip buzdolabına 1 saat soğumaya bırakın. Daha sonra iyice soğumuş eti bir kıyma makinasından iki kere geçirerek kıyın ve derin bir kaba koyun. Soğanı soyup koyu bir sıvı haline gelinceye kadar mikserde çekin ve etin üstüne ekleyin. Soğanın içinde küçük parçalar kalmışsa alıp atın. Baharatları, karabiberi, tuzu ve bulguru ete ilave edip karıştırın. Karışımı 6 parçaya bölün. Daha sonra her ayırdığınız parçaya bir kaşık soğuk su ilave ederek tek tek mikserden geçirin. Hepsini tekrar bir kaba koyarak elinizle iyice homojen bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun ve üzerini kapatarak kullanıncaya kadar buzdolabına kaldırın.
İç için; soğanları soyun ve incecik kıyın. Tavada tereyağını eritin, ateşi kısın ve soğanları çam fıstıklarıyla birlikte kızgın yağa atarak soğanlar saydamlaşıncaya, fıstıklar ise altın rengi alıncaya kadar kavurun. Ateşi açıp içine kıymayı ilave edin. Biraz karıştırınca kıyma suyunu bırakır. Kıyma suyunu çekinceye ve kahverengi bir renk alıncaya kadar kavurun. Ateşten alın. Tuzu, karabiberi ve tarçını ilave ederek karıştırın ve bir kenara bırakın.
Hemen hemen 4-5 cm. derinliğinde, 25x30 cm.lik dikdörtgen veya 30 cm. çapında yuvarlak toprak bir fırın kabını yağlayın. Kabın dibine önce Kıbbeh hamurunun yarısından biraz azını, elinizi zaman zaman ıslatarak yayın. Üzerine kıymalı içi koyun ve bir kaşıkla yayın. Üstüne kalan Kıbbeh hamurunu koyun ve altındaki kıymalı için yanlardan çıkmaması için dikkatlice bastırarak elinizle yayın. Bir bıçağın ucunu ıslatıp fırın kabının kıyısıyla içindeki Kıbbeh hamurunun arasına sokarak, kapla, içindeki malzemeyi birbirinden biraz ayırmak için çepeçevre gezdirin. Kıbbeh'i baklava dilimleri gibi kesip her dilimin ortasına bir çam fıstığı batırın.
Yağı küçük bir tencerede kızdırın. İçine 2 çorba kaşığı soğuk su koyun ve Kıbbeh'in üzerine, kestiğiniz yerlerden alta geçmesini de sağlayarak gezdirin. Önceden 160 derecede kızdırdığınız sıcak fırında üstü kahverengi oluncaya kadar 30 dakika pişirin. Pişme sırasında 3-4 kere yemeğin üzerine soğuk su serpin. Piştikten sonra fırından çıkarın ve daha önce bıçakla kestiğiniz yerlerden tekrar bıçağı geçirin ve yanında bol yeşil salata ve taze ekmekle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39294 • adı:Kıbbeh Bilsanieh (Lübnan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:44