
Kibbeh

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2317 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

Ciasto:

230 g burghulu (patrz "ogolne"),

1 cebula,

120 g chudej mielonej jagnieciny,

1 lyzka maki,

1 lyzeczka allspice,

sol, pieprz.

Farsz:

1 cebula,

350 g jagnieciny, wołowiny lub po polowie obydwu mies,

1 lyzka oliwy,

125 ml wody,

1 lyzeczka allspice,

1 lyzeczka cynamonu,

3 lyzki posiekanej zielonej pietruszki,

2 lyzki orzeszkow pinii lub posiekanych wloskich,

olej.

1. Przygotowac ciasto. Burghul umyc, namoczyć w wodzie przez pare minut. W tym

czasie posiekac cebule, dodac mieso, dobrze wymieszac. Wyrobic. Burghul odcedzic, przelozyc na scierke i dobrze odcisnac. Dodac make, allspice, sol i

pieprz, nastepnie przepuscic przez maszynke do miesa. Masa powinna miec konsystencje ciasta. Przelozyc do lodowki na 1 godz.

2. Przygotowac farsz. Cebule posiekac, przelozyc z miesem do duzego garnka, dodac oliwe, wode i przyprawy. Smazyc na srednim ogniu, ciagle mieszajac. Dodac pietruszke, czesciowo zakryc, gotowac 20-30 min. Dodac orzeszki, zwiekszyc ogien, nastepnie mase przyrumienic. Przelozyc do miski, sprobowac i

jesli trzeba poprawic.

3. Lekko zmoczyc rece w zimnej wodzie. Lyzka nabierac niewielka ilosc ciasta

(wielkosci jajka). Dobrze wyrobic. Formowac grube paroweczki dlugosci 8 cm

i srednicy 3 cm. Zmoczonym palcem wycinac tunelik w kazdej parowce, starajac

sie, by scianki tunelikow byly jak najciensze. Wypelnic farszem, nastepnie

zakleic. Przelozyc kibbeh do lodowki na 1 godz.

4. Smazyc na zlotobrazowy kolor w duzej ilosci oleju, tak, by kibbeh byly calkowicie zanurzone. Podawac z dipem tahina (przepis w rozdziale "sosy").

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)