

הקובה העיראקית של אפי



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר מס' 2
- קילוגרם בורגול
- קילוגרם קמח לבן
- גרם מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- קילוגרם בצל
- גרם פלפל
- גרם בהרט
- 1/4 4/1 ליטר שמן קנולה
- גרם חצאי אגוזי מלך

הכנה

1. טוחנים את הבשר טחינה דקה ובמקביל מטגנים את הבצל עד שיזהיב.
2. מכניסים את הבשר לתוך סיר הבצל וממשיכים לטגן עד שהבשר משנה את צבעו.
3. מוסיפים פלפל שחור, בהרט ומרק עוף ומערבבים הכל יחד ליצירת תערובת אחידה.
4. מכבים את הגז. לוקחים מסננת ומניחים את הבשר לסינון הנוזלים (אסור שיהיו נוזלים מיותרים בתערובת).
5. מוציאים מהמסננת לתוך תבנית אפיייה, מקררים ומכניסים לקירור (לא ניתן לעבוד עם בשר חם).
6. לאחר קירור ממושך, מוציאים את הבשר ומוסיפים צנוברים ואז הוא מוכן לעבודה.
7. משרים את הבורגול למשך שעתיים. מערבבים, מוסיפים קמח ומרק עוף ומערבבים שנית.
8. מתחילים ללוש ולאט לאט מוסיפים מים עד לקבלת בצק אחיד.
9. לוקחים ביד כמות של בצק, בערך 100 גרם ולשים. יוצרים גומה באמצע הכדור, לוקחים את הבשר מכניסים וסוגרים את הגומה ומתחילים לשטח את הקובה בצורה סיבובית, להידוק הקצוות וסגירה הרמטית.
10. מרתיחים מים. כשרתוחים מניחים את הקובה בסיר ומבשלים. ברגע שהקובה צפה אנחנו יודעים שהיא מוכנה.
11. מוציאים את הקובה מהסיר ומניחים על תבנית שטוחה לקירור. את הקובה ניתן לטגן בשמן לא עמוק, לאכול ישר או עם כל מיני סוגי מרקים.

90 דקות

50 servings 50