

الشيش برك السوري

الشيش برك السوري من الوصفات المميزة والمشهورة جدا في سورية ، وتعتبر من الاكلات الملوكية التي تقدم في اهم المناسبات وخاصة في شهر رمضان المبارك ننصحكي سيدتي بتجربة الشيش برك السوري في [اول ايام شهر رمضان](#)

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 1 ساعة

الوقت الاجمالي: 1 ساعة 30 دقائق



المقادير

- كيلو لبن (زبادي) 1
- كوب ونص طحين
- ثلثين الكوب حليب دافئ
- ملعقة صغيرة ملح 2
- حبة بصل كبيرة 2

- ملاعق كبيرة سمينة 3
- غرام لحم مفروم 400
- نصف ملعقة بهار
- ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- ملعقة ونص ثوم مهروس
- ملعقة نشاء
- فلفل اسود

طريقة التحضير

1. نذوب ملعقة كبيرة سمينة على نار هادية ثم نضيف البصل المفروم ناعم ونقلب حتى يذبل البصل ونضيف ثلاثة ارباع كمية اللحمه والبهار والملح والفلفل الاسود وتقلب على نار قوية حتى حتى ينشف ماؤها وتترك حتى تبرد
2. لتحضير العجينة نقوم بعجن الطحين مع ملعقة " ملح والحليب الدافئ وتترك لترتاح مدة نصف ساعة
3. قومي برش الطحين على طاولة العمل وتقسم العجينة الى قسمين ، يغطى القسم الاول ويفرد القسم الثاني بالشوبك حتى تصبح العجينة متوسطة السماكة
4. تقطع العجينة دوائر صغير بواسطة فنجان قهوة فارغ
5. تحشى الدوائر باللحم ثم تطوى لنصف هلال وتطبق طرفا العجينة ببعضها

- تكرر العملية بالقسم الثاني من العجينة وباقي 6.
الحشوة وتصف القطع الجاهزة على صينية واسعة
مرشوشة بالطحين
- لتحضير اللبن : يخلط اللبن مع النشاء مع كوب من " 7.
الماء وملعقة صغيرة ملح بالخلاط
- يوضع على نار متوسطة ونقوم بإضافة نصف 8.
ملعقة صغيرة من الثوم ويحرك باستمرار دون
التوقف أبدا حتى يغلي
- نضيف الشيش برك على اللبن قطعة قطعة {بعد 9.
الغليان} وبعد انا يغلي اللبن مجددا نهدئ النار
ونحرك مرة واحدة بلطف
- تترك الطنجرة على النار لمدة 25 دقيقة او 10.
حتى ينضج
- نذوب ملعقتين كبيرتين سمينة في مقلاة على 11.
نار هادئة ونضيف باقي اللحمه ونتركها حتى تنضج
تماما
- ثم نضيف الكزبرة والثوم وتقلب لمدة دقيقتين 12.
يسكب الشيش برك في طبق التقديم ويزين 13.
بتقليه اللحمه والثوم والكزبرة والصنوبر

نصيحة

ملاحظة: يمكنك استخدام بيضة بدل النشا *

ملوخية بالدجاج بالصور

ملوخية بالدجاج أكلة مميزة ومشهورة جدا في بلاد الشام في سوريا وتعتبر الملوخية بالدجاج من اطيب الاكلات السورية ومايميزها هو طبخ الورقة كاملة وليست مفرومة فورقتها تحتوي على الكثير من الفيتامينات والمعادن المفيدة لجسم الانسان ، وقد اطلق عليها العوام لقب الملوخية الملوكية ، ويطبخها المصريون مع الارانب و تعتبر ايضا من الاكلات المصرية .
المفضلة إليكم طريقتي في عمل الملوخية بالدجاج

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 50 دقائق



المقادير

- كيلو ملوخية ورق يابسة
- نصف كيلو قطع دجاج
- ملح فلفل حسب الرغبة
 - مكعب ماجي
 - سمنة
- كزبرة وثوم مفروم ناعم

طريقة التحضير

14. نسلق الدجاج جيدا ثم نفصل العظم عن اللحم
15. نصفي الملوخية من الماء جيدا ثم نضيفها فوق مرق الدجاج لتغلي
16. نصفيها من مرق الدجاج ثم نقلبها بالسمنة
17. نضيف عليها الدجاج والكزبرة والثوم ومكعب ماجي مع قليل من الماء ونتركها لتنضج ثم نقدمها
18. نزينها باللوز المقلي (اختياري)

طريقة عمل السمبوسك باللحم

السمبوسك أو السنبوسة أو السمبوسة أو الساموسا ،
اختلف لفظ الاسم وعلى الرغم من ذلك بقي طعمها

اللذيذ طاغيا على باقي النكهات في أفواه الذواقه والصائمين ، لأنها من الأصناف الأساسية في المائدة الرمضانية وخاصة في الخليج العربي ، يظن البعض أن أصلها تركي ومن الممكن أن تكون ذات أصل هندي انتقلت الى اليمن عبر الهند وبعدها انتشرت في دول الخليج وبلاد الشام عن طريق اليمن ، لكن بالنسبة للكثيرين الأصل غير مهم اذ ان مذاقها الشهى يشفع لها أن أصلها مجهول

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 10 دقائق

الوقت الاجمالي: 30 دقائق



المقادير

- للعجينة:
- كوب دقيق 1

- ماء للعجن
- ملعقة صغيرة خميرة 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة كبيرة زبدة 1
- للحشوة:
- غرام لحم مع دهن مفروم فرما ناعما 250
- بصلة مفرومة فرما ناعما
- ملعقة صغيرة فلفل أسود وملح 1
- نصف ملعقة هيل ناعم
- ملعقة كبيرة دبس رمان

طريقة التحضير

19. طريقة تحضير العجينة
20. نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ
21. نضع الدقيق في القدر ونضيف الزبدة والخميرة ثم الماء بالتدريج لتتشكل العجينة
22. نغطي العجينة و نضعها في مكان دافئ ونتركها لمدة ساعة
23. تحضير الحشوة
24. نضع اللحم والبصل في قدر ثم نضيف الملح والفلفل والهيل ودبس الرمان ونخلطها جيدا وعندما تصبح العجينة جاهزة نبدأ بصنع قطع السمبوسك
25. نقطع العجين على شكل كرات صغيرة ثم نفردها بالنشابة أو الشوبك

26. نضع في كل قطعة مقدار ملعقة صغيرة من اللحم ثم نطويها من المنتصف ونغلق الأطراف بالشوكة أو بالقطاعة الخاصة بالسنبوسك
27. نحمي الزيت جيدا ونقلي السنبوسك ونقدمها

الكبة اللبنة

الكبة اللبنة على الطريقة الشامية من أفضل انواع الكبة السورية واكثرها طلبا خاصة على الموائد الرمضانية تتكون من اللحم المفروم واللبن والبرغل فهي ذات قيمة غذائية عالية هذه الوصفة مقدمة من الشيف بلال صالح من مطعم النافورة أبراج الامارات

مدة التحضير: 2 ساعات

مدة الطبخ: 45 دقائق

الوقت الاجمالي: 2 ساعات 45 دقائق



المقادير

- لحمة بقر هبره 250 غ
- برغل ناعم 150 غ
- بصل 1 حبه صغيره
- مردقوش ونعنع يابس رشه
- ملح، كمون، بهار حلو وقرفه ناعمه رشه
- لبن 1 كيلو
- نشاء أو طحين ذره أبيض 30 غ
- زلال بيض 1
- كريمه طازجه 60 غ
- رز أمريكي 150 غ
- ملح رشه
- الحشوه:
- لحمه بقر هبره مفرومه 200 غ
- بصل ناعم 100 غ
- ملح، بهار وقرفه ناعمه رشه
- زيت او سمن 30 غ

طريقة التحضير

طريقة تحضير الحشوه 28.

29.

يوضع الزيت او السمن في مقلاة على النار 30.
يضاف البصل ويحرك حتى يذبل ثم تضاف اللحمه
المفرومه وتحرك حتى النضج يضاف الملح والبهار
وتترك على حده لتبرد

طريق تحضير الكبه 31.

32.

33. ينقع البرغل الناعم لمدة 10 دقائق ثم يصفى
جيداً ويوضع في جاط، ثم يضاف اللحم المفروم
ناعماً إلى البرغل مع البصل الناعم والبهارات
والملاح والمردقوش والنعنع ويدعك جيداً باليد إلى
أن تصبح عجينه ناعمه ولزجه
34. تلف حبات الكبه على شكل كرات صغيره ثم
تنقر في الوسط وتحشى بملعق من الحشوه تغلق
من الطرف الآخر. بعدها نقوم بقلي الكبه لتشقر
وتنضج تصفى وتوضع على حده
35. ملاحظه: يمكن أن تسلق حبات الكبه بدلا من
قليها.

تحضير اللبن 36.

37. يذوب النشاء بقليل من الماء البارد ويضاف
إلى اللبن وكذلك زلال البيض يحرك اللبن بالشريط
ثم يصفى ويوضع في طنجره على نار هادئه ويحرك
بملعقه خشب حتى الغليان

تحضير الأرز 38.

39. يغسل الأرز ويسلق ثم يضاف فوق اللبن وكذلك حبات الكبة ويضاف الملح والكرمع مع النعنع اليابس ويقدم.
40. ملاحظه: يمكن طبخ الأرز مفلفل ساده على حده شرطه ان يكون مضاعفا كمية الأرز.

نصيحة

طريقة عمل الكبة اللبنة الاصلية

الكبة الحرة

الكبة الحرة هي أحد أذ أنواع الكبب التي تنتشر في بلاد الشام وتشتهر خاصة في سوريا, وتختلف من حيث الشكل والطعم حسب اختلاف البلد ولها أنواع متعددة فهي تعتبر أكلة رئيسية عند بعض العائلات وعند البعض الآخر تعتبر نوع من انواع المقبلات.

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 15 دقائق

الوقت الاجمالي: 45 دقائق



المقادير

- الكبة الحرة
- **عجينة الكبة:**
 - كيلو برغل ناعم
 - كيلو لحم غنم مفروم ناعم
 - قشرة برتقالة
 - كمون
 - بصلة مطحونة مع اللحم
 - ملح
 - فلفل اسود
- **حشوة الكبة:**
 - نصف كيلو لحم غنم هبرة مفروم ناعم
 - بصلة كبيرة مفرومة ناعم
 - ملعقة كبيرة سمنة

- ملح وفلفل اسود
- صنوبر

•:الصلصة الحرة:

•

- كيلو دبس فليفلة حار متوسط
- ربع كوب دبس رمان
- فصين ثوم مهروسين
- ربع الى نصف كوب زيت زيتون
- تخلط جميع المكونات جيدا وتوضع جانبا

طريقة التحضير

41. توضع مكونات عجينة الكبة بالماكينه الكهربائيه وتعجن دورتين
42. تجهز حشوة الكبة بقلي البصلة بالسمنة ثم
- اضافة اللحم المفروم والبهارات حتى تنضج اللحمه
43. تشكل اقراص الكبة
44. تسلق الكبة بالماء والملح
45. ترفع من ماء السلق وتوضع في الصلصة الحرة
46. تصف في طبق التقديم وتوضع في الثلاجة نصف ساعة وتقدم باردة

الكبة المقلية باللحم المفروم

كلمة لها سحر خاص و للكبة أنواع عديدة فمنها المشوية ومنها المقلية وأيضاً اللبنة و تشتهر حلب بالكبة الصاجية والكبة السماقية والسفرجلية أما عن المقلية فإليك طريقة تحضيرها

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 1 ساعة



المقادير

- أولاً مكونات العجينة

- نصف كغ لحم مفروم ناعم
-
- ٤٠٠ غ برغل ناعم
-
- ٣ حبات بصل
- ١ ملعقة صغيرة فلفل أسود
-
- ١ ملعقة صغيرة ملح
-
- ١ ملعقة صغيرة كمون
-
- القليل من قشر البرتقال أو الليمون
-
- ١ ملعقة كبيرة طحين
-
- ماء حسب الحاجة
-
- ثانياً مكونات الحشوة
-
- نصف كغ لحم مفروم
-
- نصف كغ بصل مفروم

-
- ١ . ملعقة صغيرة ملح
-
- ١ . ملعقة صغيرة فلفل
-
- ١٠٠ . غ صنوبر محمص أو جوز
- ١ . كوب زيت صغير
-
- ١ . ملعقة صغيرة بهار حلو
-

طريقة التحضير

47. • ننقع البرغل في الماء لمدة ربع ساعة
48. • نفرم البرغل بالفرامة الكهربائية مع البصل
وقشر البرتقال
49. • نضيف إلى البرغل الملح والفلفل والطحين
والكمون ونعجن جيداً ونضيف الماء اذا احتجنا اثناء
العجن
50. • نضيف اللحم الى البرغل ونعجن حتى تمتزج
المكونات جيداً ونحصل على عجينة ملساء
51. • لتحضير الحشوة نضع الزيت في مقلاةً
ونضيف البصل واللحم ونقلب

52. • ثم نضيف البهارات والملح ونقلب وأخيراً •
نضيف الصنوبر المحمص بذلك تكون الحشوة جاهزة.
53. • نأخذ قطع من عجينة الكبة ونصنع منها كرات •
بالحجم الذي تفضلونه
54. • نمسك كرة العجين بأحد الأيدي ونحفرها •
بإصبع اليد الأخرى ونملأها بالحشوة ثم نغلقها
55. • ولتسهيل العملية نرطب الكرات بالماء •
56. • نحمي الزيت ونقلي قطع الكبة حتى تكتسب •
لونها ذهبياً
57. • نقدمها ساخنة مع لبن الزبادي أو شوربة •
العدس.

طريقة عمل الكبة المشوية الحمصية

الكبة المشوية من أطيب أنواع الكبة وهي من الوجبات الدسمة والغنية بالبروتين و تتكون الكبة المشوية من البرغل واللحم المحشي بالجوز والدهن ودبس الرمان وبدون المكونات الثلاثة لن تكتمل الوجبة

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 40 دقائق

الوقت الاجمالي: 1 ساعة 10 دقائق



المقادير

- غ. برغل ناعم 400
- غ. لحم مفروم ناعم 400
- ملعقة صغيرة بهار حلو
- ملعقة صغيرة ملح
- الحشوة:
- غ. لحم مفروم ناعماً 200
- غ. دهن مفروم ناعماً 100
- غ. شحمة خروف مطحونة ناعمة 50
- ملعقة كبيرة دبس رمان 2

- ملعقة صغيرة فلفل 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- غ جوز مفروم 100
- بصلة مفرومة ناعمة 1
- رشة سماق

طريقة التحضير

58. أولاً تحضير الحشوة
59. • نخلط اللحم والدهن والشحمة جيداً لنحصل على حشوة متماسكة
60. • نضيف دبس الرمان والملح والسماق والفلفل
61. • أخيراً نضيف الجوز والبصل ونعجن الحشوة جيداً مرة ثانية
62. ثانياً تحضير العجينة
63. • ننقع البرغل لمدة ربع ساعة
64. • نطحن البرغل بفراطة اللحم
65. • نضيف اللحم والملح والبهار
66. • نضيف الماء إذا احتجنا
67. • نعجن المكونات جيداً لنحصل على عجينة ملساء ومتماسكة
68. • نشكل الأقراص وذلك بصنع قرصين مسطحين من العجينة نضع الحشوة بينهما ونغلق الأطراف جيداً

69. • ثم نشكلها براحة اليد لنحصل على نصف كرة .
وبذلك تكون أقراص الكبة جاهزة للشوي
70. • نشعل الفحم ونضع فوقه شبك ونضع
الأقراص ونقلبها على نار هادئة لكي يذوب الدهن و
تنضج من الخارج .
71. • ويمكن تسخينها بالمايكرويف ليذوب الدهن .
72. • تقدم ساخنة مع صلصة دبس الرمان .

طريقة عمل الكوسا باللبن او شيخ المحشي

طريقة عمل الكوسا باللبن او شيخ المحشي او محشي الكوسا بلبن الزبادي تتشابه مع الشاكرية لجهة تحريك اللبن ليحافظ على تماسكه وهي من اطيب الاكلات السورية التي تدخل الكوسا في تركيبها ، وكما تعلمين عزيزتي الكوسا جيدة جدا للمعدة ، طبقنا يحتوي ايضا على طيف رائع من المكسرات وعلى راسها الصنوبر :
واليك الطريقة المجربة

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 50 دقائق



المقادير

- كيلو كوسا محفورة ومنظفة 2
- زيت للقلي
- كيلو لبن زبادي ونفس الكمية ماء 2
- بيضة
- ملعقة كبيرة ونصف نشاء الذرة
- ملح حسب الرغبة
- الحشوة :
 - كيلو لحم مفروم ناعم
 - ربع كوب صنوبر نيء
 - بصلة متوسطة مفرومة ناعم
 - ملح وفلفل اسود
- ملعقتان زيت الزيتون، أو سمن نباتي

طريقة التحضير

أولا نبدأ بالحشوة 73.

74. نحمر البصلة المفرومة بالزيت أو السمن
لتذبل ثم نضيف اللحم ونقلب لينضج
75. نضيف الملح والفلفل وبعد الاستواء نرفعها عن
النار ونضيف الصنوبر ونقلب
76. نترك اللحم ليبرد ثم نبدأ بحشو الكوسا
77. بعد الحشو نحمي زيت القلي ونبدأ بقلي
الكوسا المحشية الى أن تتحمر ثم نرفعها ونصفيها
78. لتحضير اللبن:

79. نضع اللبن الرائب مع البيضة في الخلاط
ونخلط
80. نصب اللبن في القدر
81. لكل كيلو لبن نحتاج قدرهم ماء ونذيب فيه
النشاء على البارد
82. نضيف الماء فوق اللبن ونحرك
83. ملاحظة: (إذا كنت لاتحبين استخدام البيض
يمكن اضافة ملعقة نشاء الى الماء ليصبحوا
ملعقتان ونصف نشاء)
84. نضع اللبن على النار ونستمر بالتحريك الى ان
يغلي اللبن لكي لايفرط
85. ملاحظة: (لاتغطي اللبن بعد الغليان لكي
لايفرط اللبن ايضا)
86. نصب الكوسا المقلية في اللبن ونتركهم على
نار هادئة 3 دقائق ويقدم