

كبة نباتية بالصينية

المقادير:

4 كوب برغل ناعم أبيض

7 حبّات بصل

2 كوب طحين فرخة

1 كوب لحمة الصويا الناعمة

1/2 كوب زيت زيتون

نعنع أخضر

زيت نباتي

2 بيض

1/2 كوب جوز

3 ملعقة كبيرة صنوبر

3 ملعقة كبيرة دبس الرمان

1 ملعقة صغيرة بهار حلو

1 ملعقة صغيرة بهار أبيض

1 ملعقة صغيرة قرفة

1/2 ملعقة صغيرة بهار أسود

ملح

ماء

طريقة التحضير:

الحشوة: تحضّر القليّة من 6 بصلات مفرومة مع القليل من الزيت النباتي. تضاف جميع البهارات الى القليّة. (يترك القليل من جميع البهارات للعجينة). يحمص الصنوبر والجوز في وعاء آخر. بعد تحميص البصل يضاف الصنوبر والجوز المحمّص ولحمة الصويا (المقوغة والمصفّاة سابقاً) ودبس الرمان.

العجينة: تفرم البصلة المتبقية مع عرقين من النعنع والقليل من كل البهارات الموجودة فرما ناعماً. بعد الفرغ تضاف البيضتين كاملتين ويعاد خفق الخليط. في وعاء كبير يضاف البرغل والفرخة وتذاد كمية من الماء لتصبح العجينة متماسكة. يضاف الى العجينة خليط البصل، النعنع، البهارات، والبيض. تعجن مرة أخرى مع الخليط المضاف وتترك العجينة لمدة 15 دقيقة تقريباً.

يدهن بعض الزيت النباتي في قعر صينية وتمدّ طبقة أولى سميكة قليلاً من العجين. يضاف خليط الحشوة فوق طبقة العجين وبعدها تضاف طبقة ثانية من العجين. يضاف زيت الزيتون على وجه الصينية.

تخبز الصينية بالفرن لمدة 25 الى 30 دقيقة.