



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Arab Kəbabı

Arap Kebabı



500 qr dana quşbaşı
1 Kq sərt pomidor
1 Ədəd quru soğan
2 Ədəd yaşıl sivri bibər
7 Yemək qaşığı duru yağ
1,5 Şəkər qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər

- # Pomədorlar rəndələnmiş, bir məcməyiyə qoyulur üzərinə yarım qaşığıq duz əlavə edilir, kəsik alovda rəngi xəfif dəyişənə qədər bişirilir.
- # Digər tərəfdən quş başı ət başqa bir məcməyidə, 7 yemək qaşığıq duru yağda suyunu alıb çəkənə qədər bişirilir.
- # Üzərinə yeməlik doğranmış quru soğan, arxasından nazik doğranmış sivri bibər əlavə olunur.
- # Ləvazimatların hamısı duz, qara bibər, qırmızı pul bibər əlavə olunur.
- # Baxaratlarla bir neçə dəqiqə bişən ətli qarışımın üzərinə bişmiş pomidor rəndəsi qoyulur. Orta alovda 5 dəqiqə daha bişirilir fırından alınır.

Not: Bu kabab xələbin ənənəvi yeməyidir.