



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

İçli Kabab

İçli Kebab



1 kilo orta yağlı qıyma
1 ədəd iri quru soğan
4 ədəd orta boy pomidor
İç üçün:
2-3 ədəd bibər
1 su stəkanı rəndələnmiş kaşar
Yarım şiriniyyət qaşığı qara bibər
1 şiriniyyət qaşığı duz
Qarnitur üçün:
3 ədəd kartof
3 yemək qaşığı qədər zeytunyağı
1 şiriniyyət qaşığı duz

- # Qıyma, rəndələnmiş soğan, duz və qara bibər bir kobud qoyular 3-4 dəqiqə yoğrulur. Soyuducuna qoyular 20 dəqiqə dinləndirilər.
- # Bu vaxt pomidorun qabıqları soyular kiçik doğranar. Bibərlərin toxumları çıxarılır incə qıyılır.
- # Dinlənən qıyma streç filmin üzərində, barmaq uclarıyla düzbucaqlı şəkildə açılır.
- # Səthinə sırasıyla rəndələnmiş kaşar, bibər, pomidor qoyular. Vəsaitlərin üzərinə yüngülcə basdırılır.
- # Streç film köməyiylə rulo edilir. Əlavə yeri alta gələcək şəkildə yağlı kağız sərilmiş nimçəyə yerləşdirilər.
- # Üzərinə bir az zeytunyağı sürtülər.
- # Kababın kənarlarına qızartmalıq doğranmış kartof qoyular. Üzərinə duz səpilər, zeytunyağı gəzdirilər.
- # Kabab əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər, Təxminən 40 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan 10 dəqiqə sonra barmaq qalınlığında dilimlənər.
- # Kartof qarnituruyla birlikdə xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: İçli kababın üzərinə sürtülən zeytunyağı çatlamasını maneələr/mane olar.