



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

Kilis Kababı

Kilis Kebabı



400 qr qıyma
1 çay stəkanı galetə unu
3 ədəd badımcan
1a det quru soğan
Yarım yemək qaşığı bibər tamatı
Yarım yemək qaşığı pomidor sousu
3 ədəd pomidor
3a ədəd iti bibər
4 yemək qaşığı duru yağ
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz

- # Əvvəl badımcanlar soyular, duzlu suda yarım saat gözlədilər.
- # Qıymanın üzərinə galetə unu, az duz və az qara bibər əlavə olunur, 4-5 dəqiqə yoğrulur. Qozdan kiçik, fındıqdan böyük yumru küftələr edilir.
- # Badımcanlar quşbaşı şəklində doğranar. Yağlı kağız sərilmiş nimçəyə qoyular. Nimçənin boş qalan qisminə küftələr yerləşdirilir.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, təxminən 25 dəqiqə bişirilər.
- # Bu vaxt incə qıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. İncə doğranmış bibər də əlavə olunur saralana qədər bişirilər.
- # Üzərinə pomidor və bibər sousu qoyular, bir neçə dəqiqə qovrulur.
- # Qabıqları soyulmuş və küp şəklində doğranmış pomidor və duz əlavə olunur.
- # Pomidorlar şəklini itirincə bişmiş küftə və badımcan qatılar.
- # Qapaqlı olaraq 10-15 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Bu kabab bölgədə yağlı qıyma istifadə edilərək hazırlanar.