Nimçə Kababı

Tepsi Kebabı



2 Ədəd yuxa
600 qr. Quzu quşbaşı
2 Ədəd baş soğan
4 Ədəd sivri bibər
1 Yemək qaşığı tamat
5 Yemək qaşığı duru yağ
Yarım çay qaşığı qırmızı pul bibər
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
Yuxa üçün 4 yemək qaşığı duru yağ

5 yemək qaşığı yağ qazana tökülür, orta atəşdə qızınca ət əlavə olunur, qazanın qapağı örtülür.
Ət suyunu sovurunca, çox incə doğranmış baş soğan, 2sm. uzunluğunda doğranmış bibər əlavə olunur.
Soğan bişincə tamat, qırmızı pul bibər, qara bibər və duz qatılır qarışdırılır, 5 dəqiqə daha bişirilir, ocaqdan alınır.
Dəzgahın üzərinə birinci yuxa yayılır, 2 yemək qaşığı duru yağ ilə yağlanır, üzərinə ikinci yuxa qoyulur.
1 çorba qaşığı duru yağ ilə soba nimçəyi yağlanır, kənarları sallanacaq şəkildə yuxa nimçəyə yerləşdirilir.
Yuxanın üzərinə soyumuş ət qoyulur yayılır.
Ətlərin üzərinə, sallanan yuxalar boxça kimi yığılır, üst qisminə qalan yuxalar, 1yemək qaşığı duru yağ ilə yağlanır.
190 dərəcə sobaya qoyulur, yuxa pəmbələşincəyə qədər bişirilir.
Sobadan çıxınca, kabab keks kimi tərs çevrilib kəsilərək xidmət olunur.

Not: Nimçə kababı toyuq ya da hinduşka əti ilə da hazırlana bilər.