



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

Qıymalı Kabab

Kıymalı Kebap



500 qr. yeməli dana qıyma
3 Su stəkanı qatıq
8 Diş sarımsaq
4 Ədəd kababçı pidesi
3 Çorba qaşığı günebaxan yağı
2 Şiriniyyat qaşığı toz şirin qırmızı bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şirin qaşığı qara bibər
Üzəri Üçün;
1 Çay stəkanı günebaxan yağı
1 Şiriniyyat qaşığı kərəyağı
1 Şiriniyyat qaşığı acı qırmızı marka bibər
8 - 10 budaq cəfəri

Tavaya 3 şorba qaşığı ayçiçək yağı qoyular, istilənincə qıyma əlavə olunur, davamlı qarışdıraraq qıymanın dənə dənə olması təmin edilir.

Qıyma sultanca yarım şirin qaşığı duzla döyülmüş sarımsaq köçürülər, yocaq bir az qısılar, toz qırmızı bibər, qara bibər və duz əlavə edilir, bişənə qədər qarışdırılır.

Başqa bir tavaya 1 çay stəkanı günebaxan yağı, kərəyağı, qırmızı marka bibər qoyular, orta atəşdə qızmağa buraxılır.

Qatıq çuxur bir kobud alınır, yarım şirin qaşığı duzla yaxşıca çırpılır.

Kababçı pidesi kəsmə şəkər kimi küp küp doğranar, düz bir yemək qabına yerləşdirilər.

Piden en üzərinə sırasıyla; 1 çorba qaşığı qədər hirsəndirilmiş yağ, çırpılmış qatıq, qovrulmuş qıyma qoyular.

Qıymanın da üzərinə təkrar, bir çorba qaşığı hirsəndirilmiş yağ gəzdirilər, qıyılmış cəfəri səpilər.

İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Qıyma və et sürətli atəşdə qovrulsa, suyu içində qalacağı üçün daha ləzzətli olar.