



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

Çardağ Kababı

Çardak Kebabı



4 ədəd hazır kövrək
2 Çorba qaşığı kərəyağı
İçə üçün:
1 kq quzu quşbaşı əti
4 Ədəd orta boy quru soğan
Yarım şirin qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı şirin qırmızı toz bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 Kasa qatıq
1 Çay stəkanı günəbaxan yağı
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı toz bibər

- # Əvvəlcə iç xərci hazırlanar. Ətlər kəsilərək bir az daha kiçildilər bir qazana köçürülər. Heç yağ əlavə etmədən orta atəşdə sununu buraxıb çəkənə qədər bişirilər.
- # Üzərinə yarım xalqa şəklində doğranmış quru soğan əlavə olunar. Soğan yumşalana qədər qovrulur. Duz, qırmızı toz bibər və qara bibər əlavə olunar.
- # İç xərci soyuyarkən kövrəklər hazırlanar. Hər kövrək siqaret piroğu istehsalında olduğu kimi 6 üçbucaq parçaya kəsilər.
- # Kövrəyin qalın kənarına kifayət qədər soyumuş iç xərc qoyular. Qalın siqaret piroğu şəklində sarılar. Ucu yüngül isladılaraq tutdurular.
- # Çardağ kababının qucaqlama əməliyyatı tamamlanınca soba nimçəsinə yan-yanı düzülər. Üzərinə əridilmiş, az soyudulmuş kərəyağı gəzdirilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya qoyular. Kabablar çəhrayılansa qədər bişirilər. Qatıq çırpılar, tünd konsistensiyadadırsa az su əlavə oluna bilər.
- # Bişən kabablar xidmət qabına yerləşdirilər. Üzərinə əvvəl qatıq, sonra maye yağ ilə hirsəndirilmiş toz qırmızı bibər gəzdirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Çardağ kababı Bursa'nın yerli ləzzətidir.