



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

## Qazan Kababı

Kazan Kebabı



- 4 Ədəd badımcən
- 600 qr qıyma
- 4 Dış sarımsaq
- 1 Çorba qaşığı bibər sousu
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Çay stəkənı günəbaxan yağı
- 4 Ədəd pomidor
- 4 Ədəd iti bibər

- # İlk əməliyyat olaraq badımcənlər çubuqlu soyular, duzlu suda yarım saat gözlədilər.
- # Bu vaxt çuxur bir qabın içində qıyma, sous, qara bibər və duz inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Badımcənlər 2 barmaq enində doğranar. Küftə xərcindən qoz böyüklüyündə parçalar alınaraq diyirlənər.
- # Yayvan bir qazana bir dilim badımcən, bir ədəd küftə olmaq üzrə yan-yana və qazanın yumru şəklinə görə düzülər.
- # Üzərinə 2 ədəd rəndələnmiş pomidor , 2 ədəd xalqa doğranmış pomidor yerləşdirilər. İri doğranmış bibərlər səpilər. Günəbaxanyağı gəzdirilər.
- # Qazan əvvəl sürətli atəşə qoyular. 5 dəqiqə sonra orta-batıq atəşə alınar. 25-30 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Qazan kababı Türkiyənin Cənub-şərq ellərində hazırlanan ləzzətli bir yeməkdir