



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

Xəmirli Kabab

Hamurlu Kebab



Yarım kq. dana qıyma
1 Paket göbək (400 qr.)
2 Ədəd orta boy quru soğan
1 Çorba qaşığı sous
5 Çorba qaşığı duru yağ
3 Ədəd iti bibər
4 Ədəd orta boy pomidor
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
Xəmir Üçün;
1,5 su stəkani ilıq su
3 Çorba qaşığı duru yağ
1 Paket qabartma tozu
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün;
1 Kasa qatıq
3 Diş sarımsaq
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

Kababın istehsalına xəmiri yoğuraraq başlanar, yoğurma qabına ilıq su buraxılar, üzərinə duz, duru yağ əlavə olunar. Daha sonra unla qarışdırılmış qabartma tozu və konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq ələ yapışmayan bir xəmir edilər.

Xəmirin üzəri bağlanılar, 20 dəqiqə qədər dinlənməyə buraxılar.

Bu vaxt kababın xərci hazırlanar. İncə qıyılmış quru soğan yağda çəhrayılaşdırılar. Üzərinə qıyma qatılar, sununu buraxıb çəkənə qədər qovrular.

Daha sonra sous duz və qara bibər əlavə edilər. 2 - 3 dəqiqə sonra iri doğranmış göbək qatılar, 10 dəqiqə qədər sürətli atəşdə bişirilər.

Dinlənən xəmir, orta böyüklükdəki soba nimçəsi böyüklüyündə açılar və yağlanılmış nimçəyə yerləşdirilər.

Əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada yalnız saralacaq qədər bişirilər. (15 dəqiqə)

Sobadan çıxan xəmirin üzərinə əvvəl qiymalı xərc yayılar, sonra yarım dairə şəklində kəsilmiş pomidor dilimləri sıralanar, üzərinə az duz səpilər, ən son toxumları çıxarılmış və bir neçə parçaya kəsilmiş iti bibərlər qoyular.

Kabab əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər, bibərlər solana qədər bişirilər.

Sobadan çıxdıqdan sonra kvadrat/kadr şəklində kəsilər, üzərinə sarımsaqlı qatıq gəzdirilər.

Not: Kababın xəmirli qisimi çox bişirilməz, əks halda sərtləşər.