



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

Pürəli Tas Kababı

Pürəli Tas Kebabı



1 kq. quzu quşbaşı
2 Ədəd quru soğan
2 Ədəd acı bibər
2 Ədəd pomidor
2 Diş sarımsaq
1 Çorba qaşığı sous
1 Çay stəkanı duru yağ
2 Su stəkanı isti su
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şirin qaşığı duz
Püresi Üçün;
6 Ədəd orta boy kartof
1 Su stəkanı isti süd
1 Şiriniyyat qaşığı kərəyağı
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

İlk əməliyyat olaraq kabab hazırlanır; qazana duru yağ buraxılır, qızın tərəfindən et/ət əlavə olunur, sununu buraxana qədər qovrulur.

Üzərinə incə qiyılmış quru soğan və sarımsaq əlavə olunur. Soğan şəklini itirənə qədər qovrulur.

Daha sonra nüvələri çıxarılmış, iri doğranmış iti bibər və sous əlavə edilir. Bibər saralana qədər bişirilir.

Daha sonra üzərinə küp doğranmış pomidor, duz, qara bibər və 2 su stəkanı qaynar su qoyulur, qazanın qapağı bağlanılır, batıq - orta atəş mövqeyində bir saat qədər bişirilir.

Bu vaxt püre hazırlanır; qabıqlı qaynadılmış isti kartofların qabıqları soyulur. Əvvəl bir neçə parçaya kəsilir, üzərinə kərəyağı, duz və südün bir qisimi qoyulur. Püre aləti ya da çəngəllə əzərək qarışdırılır. Bu sırada danlaq danlaq süd əlavə etməyə davam edilir.

Hazırlanan pürenin bir qisimi xidmət qabına ortası oyuq olacaq şəkildə yerləşdirilir, üzərinə kifayət qədər tas kabab buraxılır, isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Kartof püresi istehsalında xüsusilə qaynadılmış isti kartof istifadə edilir, çünki isti kartof, həm kərəyağının eriməsini təmin edər, həm də asan əzilər.