KIYMALI KEBAP

500 gr. yemeklik dana kıyma
3 Su bardağı yoğurt
8 Diş sarımsak
4 Adet kebapçı pidesi
3 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 Tatlı kaşığı toz tatlı kırmızı biber
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tereyağı
1 Tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber
8 – 10 dal maydanoz

Tavaya 3 çorba kaşığı ayçiçek yağı konur, ısınınca kıyma eklenir, sürekli karıştırarak kıymanın tane tane olması sağlanır.
Kıyma sulanınca yarım tatlı kaşığı tuzla dövülmüş sarımsak aktarılır, ocak biraz kısılır, toz kırmızı biber, karabiber ve tuz ilave edilir, pişene kadar karıştırılır.
Başka bir tavaya 1 çay bardağı ayçiçek yağı, tereyağı, kırmızı pul biber konur, orta ateşte kızmaya bırakılır.
Yoğurt çukur bir kaba alınır, yarım tatlı kaşığı tuzla iyice çırpılır.
Kebabçı pidesi kesme şeker gibi küp küp doğranır, düz bir yemek tabağına yerleştirilir.
Piden in üzerine sırasıyla; 1 çorba kaşığı kadar kızdırılmış yağ, çırpılmış yoğurt, kavrulmuş kıyma konur.
Kıymanın da üzerine tekrar, bir çorba kaşığı kızdırılmış yağ gezdirilir, kıyılmış maydanoz serpilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Kıyma ve et hızlı ateşte kavrulursa, suyu içinde kalacağı için daha lezzetli olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 885 | Adı: Kıymalı Kebap | İndirme tarihi: 27.04.2024 - 20:13