

طرز تهیه چپلی کباب افغانستانی

13 بهمن 1401

غذاهای خوشمزه ای در افغانستان، پاکستان و هند و ایران پخت می شود که معروف به غذاهای خاورمیانه ای هستند.

چپلی کباب افغانستانی از غذاهای محبوب خاورمیانه است که در افغانستان، پاکستان و هند با دستورهای تقریباً مشابهی درست می شود، برای مشاهده آموزش کامل طرز تهیه چپلی کباب با ما همراه باشید.

مواد لازم برای ۴ نفر

گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم / گوجه فرنگی ۲ عدد / پیاز ۱ عدد بزرگ / گشنیز ۱ دسته کوچک / تخم مرغ ۲ عدد / سیر ۴ حبه / آرد نخودچی ۲ قاشق غذاخوری / پودر تخم گشنیز ، پودر زیره، زنجبیل ۱/۲ قاشق چایخوری / نمک و فلفل سیاه و زردچوبه و روغن به مقدار کافی

طرز تهیه چپلی کباب

برای تهیه چپلی کباب خوشمزه در ابتدای کار گوجه فرنگی ها را پوست می گیریم و رنده می کنیم. در ادامه پیاز را پوست گرفته و پس از رنده کردن به گوجه فرنگی اضافه می کنیم، سپس آب اضافی شان را با دست می گیریم.

گشنیز را پس از شستشو، به صورت ریز خرد می کنیم و به همراه پیاز و گوجه فرنگی آب گرفته درون یک کاسه مناسب می ریزیم. در ادامه حبه های سیر را رنده می کنیم و به کاسه می افزاییم.

حالا گوشت چرخ کرده را به همراه تخم مرغ، آرد نخودچی، پودر زنجبیل، پودر زیره، پودر تخم گشنیز و مقداری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه به کاسه اضافه کرده و با دست مواد را مخلوط می کنیم تا یکدست و منسجم شوند.

اگر مایه کباب خیلی شل بود، کمی آرد نخودچی اضافه کرده و ترکیب می کنیم تا منسجم شود. در ادامه یک تابه مناسب روی حرارت قرار داده و حدوداً نصف فنجان روغن مخصوص سرخ کردنی به آن اضافه می کنیم.، به اندازه یک گردوی بزرگ از مواد بر می داریم درون روغن داغ می اندازیم.

پس از اینکه لبه های کباب قهوه ای کم رنگ شد، آنرا به آرامی بر می گردانیم و اجازه می دهیم سمت دیگرش نیز سرخ شود. تمام مایه کباب را به همین صورت شکل داده و درون روغن سرخ می کنیم.

پس از اینکه هر دو سمت کبابها سرخ شد، آنها را از تابه خارج کرده و روغن اضافی شان را با دستمال می گیریم. در نهایت کبابها را درون ظرف مورد نظرمون می چینیم و به همراه نان یا برنج سرو می کنیم.