

طرز تهیه چیلی کباب افغانستانی

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

چیلی 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 چیلی 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 $\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری / نمک و فلفل سیاه و زردچوبه و روغن به مقدار کافی

طرز تهیه چیلی کباب

برای تهیه چیلی کباب خوشمزه در ابتدای کار گوجه فرنگیها را پوست میگیریم و رنده میکنیم. در ادامه پیاز را پوست گرفته و پس از رنده کردن به گوجه فرنگی اضافه میکنیم، سپس آب اضافی شان را با دست میگیریم.

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

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 میکنیم تا یکدست و منسجم شوند.

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

پس از اینکه لبه های کباب قهوه ای کم رنگ شد، آنرا به آرامی بر

می‌گردانیم و اجازه می‌دهیم سمت دیگرش نیز سرخ شود. تمام مایه کباب را به همین صورت شکل داده و درون روغن سرخ می‌کنیم.

پس از اینکه هر دو سمت کباب‌ها سرخ شد، آن‌ها را از تابه خارج کرده و روغن اضافی‌شان را با دستمال می‌گیریم. در نهایت کباب‌ها را درون ظرف مورد نظرمان می‌چینیم و به همراه نان یا برنج سرو می‌کنیم.