

طرز پخت اسلیم کباب با بادمجان

22 آبان 1402

کباب های ترکی بسیار محبوب و خوشمزه هستند و با ذائقه ما ایرانی ها بسیار جور است و شما می توانید این بار اسلیم کباب که ترکیب بادمجان سرخ شده و گوشت قلقلی است تهیه و در کنار یک پلوی خوشمزه سرو کنید.

آشپزی و ترکیب گوشت و بادمجان همیشه خوشمزه و راحت است و اگر دوست دارید یک غذای مجلسی و شیک برای مهمانی ها تهیه کنید بهتر است اسلیم کباب را در نظر داشته باشید و در کنار دیگر غذا های خود سرو کنید.

مواد لازم

بادمجان قلمی ۴ عدد
گوشت چرخ کرده ۳۰۰ گرم
پیاز ۱ عدد رنده شده
سیر ۱ حبه رنده شده
آرد ۱ ق غذا خوری + ۱/۲ پیمانه
رب گوجه فرنگی ۲ ق غذا خوری
آب ۲ لیوان
نمک، فلفل، زردچوبه به میزان لازم
گوجه گیلانی و فلفل کاپی سبز به دلخواه

طرز تهیه اسلیم کباب

مرحله اول: آماده سازی گوشت قلقلی

پیاز ، گوشت چرخ کرده ، سیر، نمک ، فلفل، زردچوبه و پودر نان را داخل کاسه ی بزرگی ریخته و با هم ترکیب کرده و ورز دهید اگر مواد خیلی شل بود ۱ ق غذا خوری آرد سوخاری را اضافه کنید و هم بزنید و تا حالت چسبندگی پیدا کند و به مدت نیم ساعت داخل یخچال استراحت دهید.

مرحله دوم: سرخ کردن بادمجان

بادمجان ها را با پوست تمیز می شوئیم و به شکل ورقه ورقه به درازا برش بزنید و داخل آب نمک به مدت نیم ساعت قرار دهید و سپس آبکشی کرده و داخل دستمال تمیزی خشک کرده و در روغن سرخ میکنیم و یا داخل سینی فر روی کاغذ روغنی چرب شده چیده و به مدت ۱۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه قرار می دهیم تا نرم شوند.

مرحله سوم: سرخ کردن گوشت قلقلی

از مایه ی گوشتی، به اندازه ی گردوی درشت برداشته و در دست گرد کنید و آرد ساده میغلطانیم و در روغن سرخ کنید تا طلایی و خوشرنگ شود.

مرحله چهارم: تهیه اسلیم کباب

دو ورق بادمجان را به شکل بعلاوه + روی هم قرار دهید و یک عدد کوفته ریزه روی بادمجان قرار داده و بچه پیچ کرده و با کمک خلال دندان و یک عدد گوجه گیلان ببندید و در ظرف چیده و رب و آب را با هم ترکیب کرده و روی این بادمجان های بچه شده ریخته و در فر از یک ربع قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه ی سانتیگراد به مدت تقریبی ۲۰ دقیقه قرار دهید تا سس به خورد بادمجان ها رفته و بپزند و یا داخل تابه و روی حرارت اجاق گاز به مدت ۲۰ دقیقه با حرارت کم پخته شود و در انتها در کنار پلو سرو کنید. نوش جان

فوت و فن های دستور پخت اسلیم کباب

سس این غذا باید غلیظ باشد.

برای این که بادمجان ها روغن کمتری به خود بگیرد می توانید کمی ماست به آن بزنید و یا داخل سرخکن سرخ کنید.

می توانید از سیب زمینی سرخ کرده در کنار این غذا استفاده کنید.

منبع: ایسکانیوز