کباب برگ درست کنیم

24 مهر 1403

کباب برگ که به عنوان یکی از غذاهای شاهانه و خوش طعم در رستوران‌های مختلف سرو می‌شود، جزو انتخاب اصلی افرادی است که به کیفیت، طعم و عطر دل‌انگیز غذا توجه دارند.

آیا می‌توان در محیط خانه، **کباب برگ** را به همین خوشمزگی آماده کرد؟ در ادامه علاوه بر پاسخ به سوالات ذکر شده، ترفندهای آشپزی برای **پخت کباب برگ رستورانی** و اصیل را توضیح می‌دهیم.

کباب برگ؛ غذای اصیل ایرانی

زمانی که برش‌های پهن اما نازک گوشت که از قبل طعم‌دار شده‌اند، روی سیخ در کنار هم قرار می‌گیرند و روی دمای ملایم کامل مغز پخت می‌شوند، غذایی بسیار خوش طعم به وجود می‌آید که احتمالا از عطر، ظاهر و مزه آن به وجد می‌آیید. در واقع می‌توان گفت که این **کباب برگ خوشمزه**، یکی از سه غذای اصلی رستوران‌ها است که در فرهنگ پیشینه ایران جایگاهی ویژه دارد.

مواد اولیه برای تهیه کباب برگ

برای یادگیری **طرز تهیه کباب برگ**، ابتدا باید مواد اولیه لازم برای پخت آن را تهیه کنید. فراموش نکنید که مصرف مواد اولیه باکیفیت و تازه، در طعم و کیفیت نهایی غذا تاثیر به سزایی دارد. ضمنا برخی از مواد اولیه مانند میزان گوشت یا مصرف ادویه‌جات اختیاری به سلیقه و طبع شخصی افراد بستگی دارد. به طور معمول می‌توان از فرایندی که در ادامه ذکر می‌شود، برای پخت این غذا در ازای هر نفر استفاده کنید.

گوشت

مهم‌ترین بخش پخت یک کباب برگ خوشمزه، تهیه گوشت مناسب است. به طور کلی، بهتر است در کباب برگ از راسته گوساله یا گوسفندی استفاده کنید، اما استفاده از بخش‌های دیگری مانند گوشت ران یا فیله هم امکان‌پذیر است. می‌توان گفت که ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم گوشت که از ضخامت مناسبی برخوردارند، برای هر فرد کفایت می‌کند.

پیاز و سیر

پیاز و سیر برای طعم‌دار کردن گوشت مورد استفاده قرار می‌گیرند و می‌توانند به عنوان مایع غذا در کنار کباب برگ سرو شوند که در ترکیب با برنج، طعم لذیذی به ارمغان می‌آورند. بهتر است برای هر فرد، یک پیاز متوسط یا نصف پیاز بزرگ در نظر بگیرید. از طرفی یک سیر کامل برای طعم‌دار کردن تمام گوشت کبابی کافی است.

روغن

چرب کردن گوشت به کمک روغن انجام می‌شود. به همین منظور باید مطابق با میل خود، یکی از انواع روغن مانند آفتاب‌گردان را از قبل آماده کنید.

ادویه

مهم‌ترین ادویه‌های ضروری در پخت کباب برگ شامل نمک، فلفل، زردچوبه، زعفران و دارچین می‌شوند که مقدار هر کدام به سلیقه شما بستگی دارد.

طرز تهیه مرحله به مرحله کباب برگ

زمانی که کباب برگ را در رستوران‌های مختلف سفارش می‌دهیم، با خود فکر می‌کنیم که پخت این غذا بسیار سخت است و احتمالا از پس آن بر نیاییم. در حالی که **طرز تهیه کباب برگ** بسیار آسان است و نیاز به سپری کردن مراحلی است که در طعم و عطر غذا تاثیر می‌گذارند. این مراحل عبارتند از:

آماده سازی گوشت

پس از شستشوی گوشت، آن را را روی تخته گوشت قرار دهید و با چاقویی که قبلا تیز شده است، آن را به ورقه‌های نازک و یک‌دست برش بزنید. بهتر است ضخامت برش‌ها باید حدود نیم یا یک سانتی‌متر باشد. دلیل اهمیت ضخامت برش‌های گوشت، تاثیر آن در مغز پخت شدن غذا است.

انتشارات رویای آبی

مزه دار کردن

در مرحله بعد باید به سراغ مزه دار کردن گوشت بروید. برای این کار، پیازها را رنده کنید و آب و بقایای پیاز را از یک‌دیگر جدا کنید. سپس، گوشت‌های برش خورده را در یک کاسه قرار دهید.

در ادامه، پیاز رنده شده، نمک، فلفل سیاه و سایر ادویه‌های دلخواه را به گوشت اضافه کنید. توجه داشته باشید که آب‌لیمو در این مرحله می‌تواند گوشت را سفت کند، بنابراین استفاده از آن را به لحظات آخر موکول کنید. در ادامه، زعفران دم کرده را به مخلوط اضافه کنید.

حالا وقت آن رسیده است تا همه مواد را به خوبی با هم مخلوط کنید تا گوشت به طور کامل به ادویه‌ها آغشته شود. سپس روی ظرف را با سلفون یا پلاستیک بپوشانید و حداقل ۳۰ دقیقه و حداکثر ۲۴ ساعت در یخچال قرار دهید تا گوشت به خوبی مزه دار شود. بدیهی است که هر چه زمان بیش‌تری برای مزه‌دار کردن گوشت صرف کنید، طعم بهتری در غذا مشاهده می‌کنید.

پخت

حالا سیخ‌های کبابی که از ضخامت مناسبی برخوردارند را انتخاب کنید و برای استفاده بهتر، آن را با کمی روغن چرب کنید. سپس، گوشت‌های مزه دار شده را به صورت زیگزاگ روی سیخ‌ها بکشید. در صورتی که از اجاق آتش برای پخت این غذا استفاده می‌کنید، دمای آن را تنظیم کنید و با چرخاندن به موقع سیخ‌ها، منتظر پخت کامل غذا بمانید. اما در صورتی که در محیط خانه این غذا را می‌پزید، تابه

گریل را روی حرارت متوسط گرم کنید. سپس، گوشت‌ها را روی تابه گریل قرار دهید و به مدت چند دقیقه از هر طرف گریل کنید تا به خوبی پخته شوند و تغییر رنگ دهند. ضمنا در حین پخت به گوشت‌ها روغن بزنید تا خشک نشوند.

سرو غذا

فراموش نکنید که یک غذای اصیل ایرانی در کنار چاشنی و تنقلات دیگر خوشمزه است. بنابراین، کباب برگ آماده را با ته‌چین برنج، سبزیجات کبابی، سیب‌زمینی خلالی، سالاد، ترشی کلم، نان و دیگر موارد دلخواه سرو کنید.