

Kubbe Kebabı

Geleneksel Türk Kubbe Kebabı - patlıcan, kuzu pirzola, patates ve biberle. Özel günler için mükemmel, lezzetli fırın yemeği.

30 min

HAZIRLIK

50 min

PIŞIRME

1h 20min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 12 pirzola
- 5 patlıcan
- 1 soğan
- 2 patates
- 2 domates
- 1 kapa biber
- 1 sivri biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 0.5 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağ

Yapılışı

1 Sebzeleri hazırlayın

5 patlıcanı şerit şeklinde soyun, sapını bırakın. 2 patatesi 6 mm kalınlığında dilimleyin. 2 domatesi kalın dilimleyin. 2 dolma biberini ince şeritler halinde kesin.

2 Sebzeleri kızartın

Büyük bir tavada 4 yemek kaşığı sıvıyağı orta-yüksek ateşte ısıtın. Patlıcanları her tarafı altın kahverengi

olana kadar, toplam 8-10 dakika kızartın. Çıkarın ve kağıt havlu üzerine süzün. Aynı yağda patates dilimlerini her iki tarafı altın sarısı olana kadar, taraf başına 3-4 dakika kızartın. Çıkarın ve süzün.

3 Et tabanını pişirin

Büyük bir tavada 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve 1/2 yemek kaşığı tereyağını orta ateşte ısıtın. 1 ince doğranmış soğan ekleyin ve yumuşak ve altın sarısı olana kadar, yaklaşık 5-6 dakika pişirin.

4 Eti kavurun

Tavaya 12 kuzu pirzola ekleyin ve her tarafı kahverengi olana kadar, toplam 6-8 dakika kavurun. 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı kimyon ile baharatlayın.

5 Sosu oluşturun

2 yemek kaşığı domates salçasını karıştırın ve kokulu olana kadar 1 dakika pişirin. Eti zar zor örtecek kadar sıcak su ekleyin, yaklaşık 1-1.5 su bardağı. Kaynama noktasına getirin, sonra ateşi kısın ve kapağını kapatarak et yumuşayana kadar 25-30 dakika kaynatın.

6 Yemeği birleştirin

Fırını 200°C'ye (400°F) ısıtın. Kızarmış patlıcanları büyük bir fırın kabına dizin. Kızarmış patatesleri patlıcanların arasına yerleştirin. Pişmiş kuzu pirzoları üste koyun.

7 Add remaining vegetables

Dolma biber şeritlerini ve domates dilimlerini yemeğin her yerine eşit olarak dağıtın. Etten çıkan pişirme suyunu her şeyin üzerine dökün, tüm sebzelerin nemlendiğinden emin olun.

8 Bake

Üstü altın kahverengi olana ve sebzeler çatalla deldiğinde yumuşak olana kadar kapaklı olmadan 25-30 dakika fırınlayın. Servis etmeden önce 5 dakika dinlendirin.

İpuçları

Dilimlenmiş patlıcanları tuzlayın ve kızartmadan önce 30 dakika bekletin, böylece acılığı ve fazla suyu çıkarın, sonra iyice kurulayın.

Patlıcan ve patatesleri kızartırken tavayı aşırı doldurmayın - eşit kızarma sağlamak ve buğulanmayı önlemek için küçük gruplar halinde pişirin.

Diğer malzemelerin çok yumuşamasını önlemek için yemeği birleştirmeden önce et karışımının biraz soğumasını bekleyin.

Tüm katmanları alabilecek ve pişirme sırasında taşmayı önleyecek derin bir fırın kabı kullanın.

Üst kısım çok hızlı kızarmaya başlarsa pişirmenin ilk yarısında kabı folyo ile örtün.

Lezzetlerin oturması ve servis etmeyi kolaylaştırmak için bitmiş yemeği servis etmeden önce 10 dakika dinlendirin.

Pişirme sırasında yemek kuru görünürse nem eklemek için etten çıkan suyun bir kısmını saklayın.