

کیاب تابه‌ای

گوشت چرخ کرده نیم کیلو...



مواد لازم:

گوشت چرخ کرده نیم کیلو
پیاز بزرگ یک عدد
ترخون خشک یک قاشق مرباخوری
نمک یک قاشق چایخوری
زردچوبه نصف قاشق چایخوری
فلفل کمی

طرز تهیه:

پیاز را رنده کرده یا با میکسر خوب له می‌کنیم و آب اضافی آن را می‌گیریم و با گوشت چرخ کرده و نمک و فلفل و زردچوبه و ترخون مخلوط کرده و خوب ورز می‌دهیم.

در تابه کمی روغن مایع ریخته و بعد از داغ شدن، گوشت را داخل تابه پهن کرده و صاف می‌کنیم تا قطر آن در همه جا یک‌دست شود و با حرارت ملایم آن را می‌پزیم. وقتی قسمت زیر کباب پخته شد آن را برش زده و به آرامی بر می‌گردانیم تا روی دیگر آن هم برشته شود در این مرحله کمی کره روی کباب‌ها می‌دهیم.

ترخون خشک عطر خوبی به کباب داده و بوی گوشت را می‌گیرد.