HİNDİLİ KUBBE KEBABI (KOCAELİ)

https://www.kulturportali.gov.tr

Akıtma Yapımı; Un, yumurta, Toz şeker, sıvıyağ, tuz, bir yemek kaşığı sıvıyağ süt tencereye konur, mikserle düşük devirle çırpılır, tel süzgeçten süzülür. Teflon tava yağlı tülbentle yağlanır, iki kepçe akıtma dağıtılır, alt üst yapılarak pişirilir. Diğer kalan akıtmalarda aynı tarzda pişirilir. Pişme işlemi bittikten sonra temiz ve düz bir yere üst üste konur. İç Harcın Yapımı; Bademler 2 su bardağı su ile tencerede haşlanır, daha sonra süzdürülerek ayrı bir kaba konur ve üzerine soğuk su konarak soyulur, Kaşar rendelenir. Soğan ayıklanır, soğuk suyun içine konur, kabak, havuç, domates, soyulup küp şeklinde doğranır, sarımsaklar ezilir. Tencereye üç su bardağı su konur, iki tablet maggı tavuk suyu konup kaynatılır, ve içine kabak atıp pişirilip süzülür, suyu bekletilir. Hindi Flato kuşbaşı doğranır tavaya mis tereyağı konup, önce soğanlar kavrulur, sarımsak, badem, kuşbaşı hindi eti kavrulur. Kavrulma işleminden sonra sırasıyla biber, kabak, havuç koyulup kavrulur, sonra domatesler ilave edilip baharatı eklenir. Daha önce hazırladığımız, bir bardak sebze suyu ilave edilip karıştırılır ve üstü kapatılıp, ateş kısılır. 5- 10 dakika pişirilir. Pişme işlemi bittikten sonra 1 adet akıtma komposto kasesinin içerisine konur, hazırlanan iç malzeme ortasına yerleştirilip, üst kısım dürülerek, yağlanmış fırın tepsisine dürülmüş kısım alta gelecek şekilde yerleştirilir. Diğer akıtmalarda da aynı işlem tekrarlanır. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. 200 ºC fırında üstü kızartılır ve fırından çıkartılır. Artan sebze sosuna domates salçası ilave edilip hafif kaynatılır. Kubbeli kebap servis tabağına alınır, üzerine sos dökülür. Garnitür olarak kızarmış patates (bonbay) domates, salatalık, maydonoz, dereotu kullanırlır.



© lezzetler.com tarif no:115766 • adı:Hindili Kubbe Kebabı (Kocaeli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:19