

طرز تهیه کباب دیگی: چطور یک کباب تابه ای خوشمزه درست کنیم؟

تاریخچه‌ی دقیقی از کباب دیگی در دسترس نیست اما همه‌ی منابع در دسترس منشأ این غذا را **ایران** می‌دانند؛ البته کباب دیگی در کشورهای همسایه ایران، **افغانستان** و **ترکیه**، هم محبوب است؛ **طرز تهیه کباب دیگی** در این کشورها، شباهت زیادی به **دستور پخت کباب دیگی** خودمان دارد.

طرز تهیه کباب دیگی ساده است و می‌توانید آن را در زمان بسیار کم آماده کنید؛ در ادامه‌ی این مطلب، راهنمای قدم به قدم **دستور پخت کباب تابه ای** را برایتان آورده‌ایم، با همان عطر و طعمی که از کودکی به خاطر دارید!

بهترین دستور پخت کباب دیگی ساده

کباب تابه‌ای هم سریع آماده می‌شود و هم می‌تواند در مهمانی‌ها برای پذیرایی سرو شود؛ اما بهترین دستور پخت کباب دیگی ساده، سریع و مجلسی کدام است؟

گوشت چرخ‌کرده، گوجه‌فرنگی، زردچوبه، پیاز، روغن، نمک و فلفل مهم‌ترین مواد اولیه در دستور تهیه کباب دیگی خوشمزه هستند؛ البته پختن این غذا فوت‌های کوزه‌گری مخصوص خودش را هم دارد که در ادامه به آن‌ها اشاره خواهیم کرد.



آماده شدن کباب تابه ای چقدر زمان می‌برد؟

- آماده‌سازی مواد: ۶۰ دقیقه
- زمان پخت: ۴۵ دقیقه
- مجموع زمان پختن کباب تابه‌ای: ۱۰۵ دقیقه

مواد لازم برای تهیه کباب دیگی

- گوشت چرخ‌کرده: ۸۰۰ گرم
- گوجه فرنگی: ۴ عدد متوسط
- پیاز: ۲ عدد درشت

- **فلفل دلمه:** نصف فلفل دلمه متوسط
- **سیر:** ۲ حبه
- **سیب زمینی:** ۲ عدد متوسط
- **آب لیمو ترش:** ۱ قاشق غذاخوری
- **رب گوجه فرنگی:** ۱ قاشق غذاخوری
- **زعفران دم کرده:** ۲ قاشق چای خوری
- **روغن سرخ کردنی بدون پالم غنچه:** به مقدار لازم
- **ادویه های مخصوص کباب دیگی:** به مقدار لازم
- **نمک:** به مقدار لازم

با این مقدار مواد اولیه ای، می توانید برای ۴ نفر کباب تابه ای درست کنید؛ اگر می خواهید برای تعداد نفرات بیشتر یا کمتری این غذا را بپزید، فقط کافی است که نسبت مواد را در این [دستور پخت کباب دیگی](#) تغییر دهید.



لیست ادویه ها برای کباب دیگی

- جوز هندی
- زردچوبه
- پودر لیمو عمانی
- فلفل سیاه
- فلفل قرمز
- زردچوبه
- پاپریکا
- سماق
- پودر سیر

راهنمای ۴ مرحله ای تهیه کباب دیگی

پس از اینکه لیست مواد اولیه را تهیه کردید، با دنبال کردن این ۴ مرحله، می توانید یک کباب دیگی خوشمزه درست کنید.

مرحله اول: آماده سازی گوشت

1. گوشت چرخ کرده را از یخچال بیرون آورده، اجازه دهید به دمای اتاق برسد.
2. سیر و پیاز را با رنده کوچک یا متوسط رنده کنید.
3. آب پیاز را در یک ظرف جداگانه بگیرید و نگه دارید.
4. گوشت را با پیاز و سیر رنده شده ترکیب کنید.

5. ادویه‌های کباب دیگی را به گوشت چرخ‌کرده و پیاز رنده‌شده اضافه کنید.
6. دست‌کش‌هایتان را بپوشید و ورز دادن مخلوط گوشت، پیاز و ادویه را شروع کنید.
7. تا رسیدن به یک ترکیب چسبناک و یکدست، ورز دادن گوشت را ادامه دهید.
8. در ظرف مخلوط گوشت ورز داده‌شده را با سلفون پوشانده و داخل یخچال قرار دهید.
9. اجازه دهید تا ۱ ساعت داخل یخچال بماند.

مرحله دوم: طرز تهیه سس کباب دیگی

1. داخل تابه [روغن غنچه](#) بریزید.
2. سپس رب را به روغن اضافه کنید.
3. اجازه دهید رب کمی سرخ شده و خامی آن گرفته شود.
4. در مرحله بعدی نمک، فلفل و زردچوبه را به تابه اضافه کنید.
5. اندکی زمان بدهید تا عطر ادویه‌ها خارج شود.
6. حالا از آب پیاز و کمی آب به این سس اضافه کنید.
7. زعفران دم‌کرده را هم داخل تابه بریزید.
8. آب لیموی ترش تازه را هم اضافه کنید.
9. کمی صبر کنید تا مخلوط سس آبکی شود.
10. حالا می‌توانید زیر آن را خاموش کنید.

مرحله سوم: سرخ کردن کباب دیگی

1. ترکیب گوشت را از یخچال بیرون بیاورید و صبر کنید تا با محیط هم‌دما شود.
2. کمی [روغن سرخ‌کردنی](#) درون تابه بریزید و صبر کنید تا داغ شود.
3. به اندازه یک تخم‌مرغ از گوشت جدا کرده، آن را در کف دستتان پهن کنید.

نکته: باید کباب را به‌شکل دایره‌ای با ضخامت ۱ سانتی‌متر درآورید.

1. گوشت‌ها را درون تابه بگذارید و انقدر به این کار ادامه دهید تا مخلوط تمام شود.
2. در این مرحله باید درب تابه را بگذارید تا گوشت آب بیندازد و یک طرف آن سرخ شود.
3. بعد از چند دقیقه درب تابه را بردارید و گوشت‌ها را برگردانید تا طرف دیگر آن هم سرخ شود.
4. برش‌های گوجه و فلفل دلمه را به تابه اضافه کنید تا آن‌ها هم سرخ شوند و طعم و عطرشان به خورد گوشت برود.



مرحله چهارم: آخرین قدم آماده شدن خوشمزه‌ترین کباب دیگی

1. حالا سس را به تابه گوشت اضافه کنید.

2. زیر شعله را کم کنید و درب تابه را بگذارید.
3. چند دقیقه فرصت بدهید تا سس به جان کباب‌ها برود.
4. بعد از کشیدن شدن آب اضافه تابه، زیر آن را خاموش کنید.

کباب دیگری یا همان کباب تابه‌ای شما آماده است، آن را با برنج زعفرانی یا نان داغ و سبزی نوش جان کنید.

چند ترفند برای پختن خوشمزه‌ترین کباب دیگری یا کباب تابه ای

1. اگر کباب دیگری را فقط با گوشت گوساله آماده کنید، کباب شما خشک می‌شود.
2. اگر گوشت گوسفندی را بیشتر کنید، کباب شما خوشمزه‌تر خواهد شد. به این نکته توجه کنید که گوشت گوسفندی با توجه به چربی بیشتر، در حین پخته شدن جمع و کوچک می‌شود.
3. ترکیب نصف گوشت مغز ران گوساله و نصف سردست گوسفندی، بهترین ترکیب برای کباب تابه‌ای است.
4. برای درست‌کردن فوری کباب تابه‌ای می‌توانید گوشت را داخل یخچال قرار ندهید ولی کیفیت غذا کمتر خواهد شد.
5. پیاز را تا جایی که می‌توانید ریز رنده کنید و آب آن را خوب بگیرید.
6. ادویه‌هایی مثل زردچوبه، گلپر، پودر سیر، پودر تخم گشنیز، پودر زنجبیل، ریحان خشک‌شده، پودر پاپریکا و پیازچه خشک‌شده برای درست کردن کباب دیگری فوق‌العاده هستند، این ادویه‌ها به کباب تابه‌ای شما طعم و عطری متفاوت می‌بخشند.
7. ادویه‌ها را پس از سرخ‌شدن رب به آن اضافه کنید تا عطر و طعم آن‌ها خارج شود و بعد به خورد **سس کباب دیگری** برود.

1. راز وا نرفتن کباب دیگری داخل تابه این است مخلوط گوشت را خوب ورز دهید، سپس ۱ ساعت فرصت دهید تا مایه کباب بیات شود.
2. به هیچ‌وجه به مایه کباب دیگری آب اضافه نکنید.
3. برای سرخ کردن کباب‌ها هر چقدر تابه شما بزرگتر باشد، نتیجه بهتری می‌گیرید، مخصوصاً این‌که می‌توانید گوجه و فلفل را هم کنار کباب‌ها سرخ کنید.
4. کباب تابه‌ای را می‌توانید به‌صورت ۲ رنگ هم آماده کنید تا مجلسی‌تر شود. برای این کار باید از گوشت چرخ‌کرده قرمز و گوشت مرغ چرخ‌کرده استفاده کرده و آن‌ها را در کنار هم سرخ کنید.
5. برای رژیمی شدن کباب تابه‌ای می‌توانید آن را روی گریل یا داخل فر آماده کنید.
6. هر چقدر در مراحل پخت صبوری بیشتری داشته باشید و زیر شعله را کمتر کنید، غذای شما باکیفیت‌تر و مجلسی‌تر خواهد شد.
7. طعم کره می‌تواند کباب تابه‌ای شما را خوشمزه‌تر کند، برای این کار می‌توانید به‌جای روغن یا در کنار آن از [مارگارین پخت و پز](#) غنچه پلاس استفاده کنید.
8. برای درست کردن **سس کباب دیگری**، رب را داخل یک کاسه بریزید و به آن آب جوش اضافه کنید، آنقدر هم بزنید تا یکدست شود، سپس مخلوط رب را با روغن سرخ کنید.

کلام پایانی: طرز تهیه کباب دیگری ساده و سریع است

اگر نمی‌دانید برای شام یا نهار چه غذایی آماده کنید، مطمئن باشید کباب دیگری یک گزینه عالی است. برای مجلسی‌تر شدن این غذا کافی‌ست که کمی سیب‌زمینی سرخ‌کرده، برش‌های گوجه و سبزی تازه را در کنار آن قرار دهید.

امیدواریم با استفاده از این دستور پخت کباب دیگری، خوشمزه‌ترین غذاها را بپزید و لذت ببرید. نوش‌جان!